

EMINA ATIO 2014



La añada 2014

Muy buena añada en la Ribera del Duero. La climatología fue determinante durante todo el ciclo de la vid, compensando unos extremos con otros. Partimos de una primavera precoz muy calurosa nivelada después por un verano de grandes diferencias térmicas. Como resultado un fruto con una maduración equilibrada.

El viñedo

Vino de alta expresión, es el vino de autor de Bodega Emina. Elaborado a partir de la variedad Tempranillo procedente del PAGO DEL HORNO (Valbuena de Duero), parcela muy caliza de elevada altitud. Vendimia con doble selección de uva; en campo y bodega. Recolección en cajas de 12 kg. que aseguran el buen estado de la uva a su llegada a bodega.

El vino

Barricas de primer uso de robles francés procedentes de bosque Allier producido con la técnica de Monte Alto, ceden al vino su primer toffe. Intenso y profundo color picota brillante, con capa alta muy oscuro y ribetes cardenaliceos. Lágrima densa, de caída muy lenta. Posee alta intensidad aromática con una expresiva fruta negra que gana intensidad a medida que se va abriendo. Junto a la fruta empiezan a despuntar cremosas y golosas notas especiadas. Una vez abierto, van apareciendo los cacaos, ahumados y unos elegantes e intensos tostados que lo envuelven todo. Sutiles toques minerales y boscosos de fondo. Una nariz que gana en exuberancia y seducción con el tiempo. Vino carnoso con tanino dulce que llena la boca y deja una persistencia muy elegante con recuerdos terciarios de su crianza en barrica.



PRODUCTOR

Bodega EMINA.

Enóloga: Verónica Pareja

Director técnico: Alberto Guadarrama

Elaboración: **Bodega EMINA**

   #BodegaEMINA

18 MESES - D.O. RIBERA DEL DUERO

EMINA ATIO 2014

Formato 750 ml, 1500 ml, 3000 ml, 5000 ml

Origen del vino

Nombre del viñedo	Pago del Horno
Localidad	Valbuena de Duero
Superficie	6.52ha
Formación	espaldera
Textura del suelo	Franco-calizo
Tipo de elaboración	tradicional en tintos
Altitud	820-870m
Producción/ha	3.000 Kg/ha
Orientación	Norte-Sur
Pendiente	5.4-15%
Años de plantación	1996

Elaboración

Variedad	100% Tempranillo
Vendimia	Septiembre
Primera vendimia	2003
Botellas producidas	3.500
Fermentación	Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable y maceración de 21 días. Fermentación maloláctica en barrica.
Crianza	18 meses en barrica y 16 meses en botella
Alcohol	14.5%
Acidez	5.14 g/l

Recomendaciones

Guarda	Lugar fresco y seco. Evitar luz solar.
Temperatura	Consumir a 16-18°C
Maridaje	Carne y asados

PUNTUACIONES / AÑADA

2010	92 PUNTOS WINE ENTHUSIAST
	92 PUNTOS WINE SPECTATOR
	93 PUNTOS GUÍA REPSOL 2016
2011	92 PUNTOS GUÍA GOURMETS 2016
2012	90 PUNTOS GUÍA PEÑÍN 2018
2014	91 PUNTOS ANUARIO DE LOS VINOS EL PAÍS 2018