

EMINA ESPUMOSO BRUT NATURE



El vino

Un verdejo burbujeante, elaborado por el método tradicional champenoise. De color amarillo pajizo con reflejos verde-limón y fina burbuja que forma un rosario continuo y dinámico, una vez en superficie se forma de modo persistente una corona en torno al borde de la copa. Los aromas de este vino recuerdan a frutas tropicales, cítricos, levaduras, con tonos lácticos acompañado de los aromas a bollería fresca. Fresco en boca, de paso agradable y equilibrada acidez.



PRODUCTOR

Bodega MATARROMERA.
Enólogo: Alberto Gómez
Director técnico: Alberto Guadarrama
Elaboración: **Bodega EMINA**

   #BodegaEMINA

D.O.- RUEDA

EMINA ESPUMOSO BRUT NATURE

Formato 750 ml

Origen del vino

Nombre del viñedo	Finca Las Piedras
Localidad	Villalba de Adaja (Matapozuelos)
Superficie	85.14 ha
Formación	espaldera
Textura del suelo	Franco-arenoso
Tipo de elaboración	tradicional en blanco
Altitud	725
Producción/ha	10.000 kg/ha
Orientación	Oeste-Este y Suroeste-Noroeste
Pendiente	0-5%
Años de plantación	2000/2011

Elaboración

Variedad	100% Verdejo
Vendimia	Septiembre
Primera vendimia	2007
Botellas producidas	15.000
Fermentación	10-14 días en tanques de acero inoxidable (16°C)

Crianza	9 meses en botella
Alcohol	12 %
Acidez	5,58 g/l

Recomendaciones

Guarda	Lugar fresco y seco. Evitar luz solar
Temperatura	Consumir a 6-8°C
Maridaje	Arroz lavanda y pescado a la plancha
