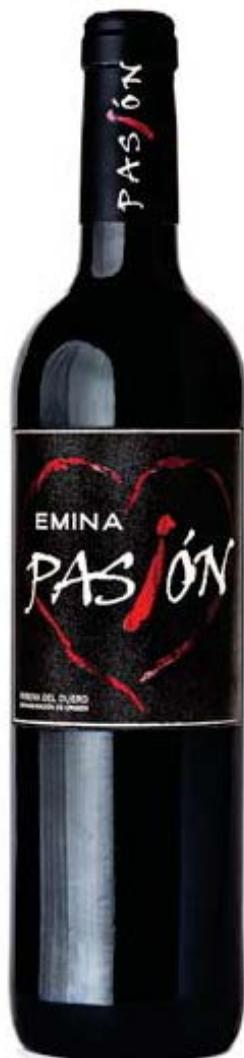


EMINA PASIÓN 2016



La añada 2016

Invierno y la primavera con lluvias abundantes que la planta pudo almacenar como futuras reservas. La época estival fue seca y calurosa. Ello favoreció a una maduración fenólica lenta pero muy homogénea. A comienzos de octubre comenzó la vendimia caracterizándose por vino con abundante fruta fresca, finura y elegancia aromática.

El viñedo

Situado en pleno corazón de la milla de oro de la Ribera del Duero se encuentran situadas las parcelas de Viñas Rosas y Vermilión. Viñedos situados en las proximidades del Monasterio de Santa María de Valbuena, cuna del nacimiento de la Ribera de Duero donde los monjes cistercienses reintrodujeron el cultivo de la vid en la Edad Media.

El vino

Elaborado con uvas de la variedad Tempranillo 100%. Emina Pasión simboliza la manera de disfrutar con nuestro trabajo, un vino para compartir y soñar. Realiza fermentación alcohólica y maloláctica, en depósitos de acero inoxidable. Crianza en barrica de roble americano, seleccionado de los bosques de Missouri, durante mínimo 4 meses. Vino de capa alta de color rojo picota brillante y ribetes violáceos. En fase olfativa aparecen cerezas, moras, grosella y toques de regaliz que ensamblan a la perfección con los torrefactos y tofe de la madera. En fase gustativa resulta un conjunto muy agradable; entrada suave con taninos dulces, a lo largo de su paso por boca va aumentando la sensación de volumen hasta dejar un final persistente y cremoso.



PRODUCTOR

Bodega EMINA.
Enóloga: Verónica Pareja
Director técnico: Alberto Guadarrama
Elaboración: **Bodega EMINA**

   #BodegaEMINA

4 MESES - D.O. RIBERA DEL DUERO

EMINA PASIÓN 2016

Formato 750 ml, 1500 ml

Origen del vino

Nombre del viñedo Finca de Viñas Rosas, Vermilión
Localidad Pesquera de Duero
Superficie 29.30ha
Formación espaldera
Textura del suelo arcilla, piedra caliza
Tipo de elaboración tradicional en tintos
Altitud 905m
Producción/ha limitada a 4.000 Kg/ha
Orientación varias
Pendiente 1%
Años de plantación 1998

Elaboración

Varietal 100% Tempranillo
Vendimia Octubre
Primera vendimia 2005
Botellas producidas 120.000
Fermentación 21 días en depósitos de acero inoxidable (26°C)
Crianza 4 meses en bodega y 6 meses en botella
Alcohol 14%
Acidez 4,61 g/l

Recomendaciones

Guarda Lugar fresco y seco. Evitar luz solar.
Temperatura Consumir a 16-18°C
Maridaje Carne asada, pastas con salsas suaves y guisos

PUNTUACIONES / AÑADA

2013 90 PUNTOS WORLD WINE CHAMPIONSHIPS 2015

2015 88 PUNTOS GUÍA PEÑÍN 2017

2016 93 PUNTOS ANUARIO DE LOS VINOS EL PAÍS 2018
