

EMINA RESERVA 2012



La añada 2012

Buena cosecha en la Ribera. La añada 2013 fue una cosecha valiente donde la uva resultante llegó a buen fin tras los impredecibles vaivenes de la climatología. La brotación de la vid se adelantó brevemente, las temperaturas que se registraron durante la primavera, con valores más bajos de lo habitual, retrasaron ligeramente el ciclo de cultivo. Las amenazantes lluvias del otoño adelantaron la recogida de la uva. En campo y en bodega se realizó una estricta selección de la uva garantizando la calidad de los caldos de esta añada.

El vino

Este vino sólo se elabora en añadas excelentes y con una producción limitada debido a la minuciosidad y cuidado con el que se elabora. Doble selección de uva; en campo y en bodega. Desgranado de uva a uva seleccionando solo las de gran calidad. Crianza en bodega durante 16 meses en roble francés, procedente de bosques de Allier, donde se cultiva mediante la técnica del *haute futaire* o monte alto regular. Una vez embotellado, reposa unos meses para acabar de redondearse.

Capa alta de color guinda brillante. Se aprecia una profunda capa por su larga maceración con los hollejos. En la nariz es agradable, muy limpio e intenso a frutas rojas y negras, del bosque. Cereza madura pasando a mora. Especiado muy elegante, desde tabaco y cacao hasta un cuero limpio y regaliz muy sutil pero muy bien integrada. Para disfrutarlo lentamente. En la boca es largo, intenso, carnoso y potente, pero elegante. Tanino dulce que redondea en boca. En la retronasal vuelven a salir los frutos del bosque con toques de fruta roja, cerezas en licor, que dejan paso a la parte especiada.



PRODUCTOR

Bodega EMINA.

Enóloga: Verónica Pareja

Director técnico: Alberto Guadarrama

Elaboración: **Bodega EMINA**

   #BodegaEMINA

16 MESES - D.O. RIBERA DEL DUERO

EMINA RESERVA 2012

Formato 750 ml

Origen del vino

Nombre del viñedo Valdelacasa, La Cabaña, El Horno, Valdebaniego
Localidad (Valbuena de Duero)
Superficie 2.35ha, 2.55ha, 6.52ha,
Formación espaldera
Textura del suelo franco-calizo
Tipo de elaboración tradicional en tinto
Altitud 860/850m, 760/750m, 820/870,
Producción/ha Limitada a 3.000 Kg/ha
Orientación varias
Pendiente 13.5%, 7-9%, 5.4-15%,
Años de plantación 2000,1997, 1996

Elaboración

Variedad 100% Tempranillo
Vendimia Septiembre - Octubre
Primera vendimia 2003
Botellas producidas 6.500
Fermentación 21 días en tanques de acero inoxidable (26°C)
Crianza 16 meses en barrica y 20 meses en botella
Alcohol 14,5%
Acidez 4.95g/l

Recomendaciones

Guarda Lugar fresco y seco. Evitar luz solar.
Temperatura Consumir a 16-18°C
Maridaje Rabo de toro, carrilleras estofadas, salmón al horno...

PUNTUACIONES POR AÑADA

2013	94 PUNTOS GUÍA GOURMETS 91 PUNTOS WINE & SPIRITS
	MEDALLA DE ORO BERLINER WINE TROPHY CINVE DE ORO
2012	MEDALLA DE PLATA CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS 92 PUNTOS VIVIR EL VINO, 365 VINOS AL AÑO
	MEDALLA DE PLATA DECANTER MEDALLA DE PLATA MUNDUS VINI 90 PUNTOS WINE SPECTATOR
2010	90 PUNTOS WINE ENTHUSIAST 90 PUNTOS GUÍA PEÑÍN 90 PUNTOS GUÍA INTERVINOS 90 PUNTOS GUÍA REPSOL
