

EMINA SAUVIGNON 2016



La añada 2016

El año 2016 se caracterizó por un invierno muy suave y con un mes de enero muy lluvioso, lluvias que continúan abundantes hasta bien entrado el mes de mayo, con brotación de la vid la segunda semana de mayo. Verano con inicio templado y final muy caluroso, con una lenta maduración de la uva a lo largo de todo el mes de septiembre, con vendimia más bien tardía desde la primera semana de octubre, con moderadas graduaciones alcohólicas y buenos índices de color en los vinos tintos, así como delicados perfiles aromáticos de los blancos.

El vino

Sauvignon Blanc, con las inconfundibles características varietales, posee un amarillo paja muy pálido con reborde acerado. Nariz con aromas tropicales de piña y mango verdes, madera de boj, tonos herbáceos con sutil fondo cítrico y de pimienta roja. Boca de excelente equilibrio entre volumen, cuerpo y acidez, de paso vivo y agradable amargor final que le da una excelente longitud.



PRODUCTOR

Bodega MATARROMERA.

Enólogo: Alberto Gómez

Director técnico: Alberto Guadarrama

Elaboración: **Bodega EMINA**

   #BodegaEMINA

D.O. RUEDA

EMINA SAUVIGNON 2016

Formato 750 ml

Origen del vino

Nombre del viñedo Finca La Buitrera y Finca La Bodeguilla
Localidad Pozaldez y Valdestillas
Superficie 7.58 ha y 5.57 ha
Formación espaldera
Textura del suelo Franco
Tipo de elaboración tradicional en blanco
Altitud 790/730
Producción/ha 5.500 kg/ha
Orientación varias
Pendiente 1-10%
Años de plantación 2008 y 2006

Elaboración

Variedad 100% Sauvignon Blanc
Vendimia Agosto
Primera vendimia 2005
Botellas producidas 10.000
Fermentación 10-14 días en tanques de acero inoxidable (16°C)

Crianza no
Alcohol 13%
Acidez 6 g/l

Recomendaciones

Guarda Lugar fresco y seco. Evitar luz solar.
Temperatura Consumir a 6-8°C
Maridaje Comidas con estructura ligera como el Arroz o pescado a la plancha

PUNTUACIONES / AÑADA

2015 MEDALLA DE ORO CONCURSO MUNDIAL SAUVIGNON 2016
90 PUNTOS GUÍA PEÑÍN 2017

2016 91 PUNTOS GUÍA PEÑÍN 2018