

# EMINA VERDEJO 2017



## La añada 2017

Invierno muy suave y seco con primavera también muy seca y muy calurosa al final, aunque con notables heladas al comienzo de la brotación, que limitaron en parte la producción. Posterior verano moderadamente caluroso y seco con ausencia de lluvias, salvo al final del ciclo. Temprana maduración por la sequía, y la moderada producción, con vendimia adelantada a la primera mitad del mes de septiembre, con muy buena maduración aromática, una buena frescura y extraordinaria calidad de la uva.

## El vino

Emina Verdejo es un monovarietal de color amarillo paja pálido con reflejo verdoso y borde acerado, limpio y muy brillante. En fase olfativa, es un vino de alta intensidad, con aromas de albaricoque fresco, sutiles tonos de flor blanca y monte bajo con anisados de hinojo y elegantes tropicales de piña fresca. Elegante y sutil fondo cítrico de pomelo. En boca presenta una excelente longitud y equilibrio entre las sensaciones frescas de la acidez y las calidez de su moderada graduación alcohólica, con elegante amargor de la variedad verdejo e intensos sabores de frutas frescas, vivos cítricos y elegantes anisados, que surgen en retronasal y dan frescura y longitud al vino.

## PRODUCTOR

Bodega MATARROMERA.  
Enólogo: Alberto Gómez  
Director Técnico: Félix González

   #BodegaEMINA

D.O. RUEDA

# EMINA VERDEJO 2017

Formato 750 ml,

## El viñedo

Nombre del viñedo Finca Las Marcas  
Localidad Villalba de Adaja (Matapozuelos)  
Superficie 85.14 ha  
Textura del Suelo Franco-arenoso  
Altitud 725  
Producción/ha 9.000 kg/ha  
Orientación Oeste-Este y Suroeste-Noroeste  
Pendiente 0-5%  
Año de plantación 2000

## Elaboración

Variedad 100% Verdejo  
Vendimia Octubre  
Primera añada 2005  
Tipo de elaboración Tradicional en blanco  
Botellas producidas 450.000  
Fermentación 10-14 días en tanques de acero inoxidable (16°C)  
Crianza 3 meses sobre lías  
Alcohol 12,05 %  
Acidez 5.5 g/l

## Recomendaciones

Guarda Lugar fresco y seco. Evitar luz solar.  
Temperatura Consumir a 6-8°C

## RECONOCIMIENTOS/AÑADA

---

2016	BACO DE ORO 2017
	PREMIO SARMIENTO 2017
	BACCHUS DE PLATA 2017
	89 PUNTOS GUÍA GOURMETS 2018
	88 PUNTOS GUÍA PEÑÍN 2018
89 PUNTOS ANUARIO DE LOS VINOS EL PAÍS 2018	
2015	BACCHUS DE PLATA 2016
	92 PUNTOS GUÍA DE VINOS DE LA SEMANA VITIVINÍCOLA 2016
	91 PUNTOS GUÍA GURMETS 2017
	88 PUNTOS GUÍA PEÑÍN 2017
2014	ZARCILLO DE PLATA 2015
	90 PUNTOS GUÍA REPSOL 2016

---