

EMINA VERDEJO FERMENTADO EN BARRICA 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

Un verdejo fermentado en barrica de color amarillo paja con reflejos dorados, limpio y brillante. Predominan aromas a fruta tropical que se integran con aromas anisados y de romero característicos de la variedad verdejo, con sutiles aromas especiados. Finalmente tenemos recuerdo a bollería fresca tipo brioche. Gran estructura, untuosa y amplio volumen.



PRODUCTOR

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

   #BodegaEMINA

D.O.- RUEDA

EMINA VERDEJO FERMENTADO EN BARRICA 2016

Formato 750 ml

Origen del vino

Nombre del viñedo	Finca Las Piedras
Localidad	Valdestillas
Superficie	9.22 ha
Formación	espaldera
Textura del suelo	Franco
Tipo de elaboración	tradicional en blanco
Altitud	720
Producción/ha	4.500 kg/ha
Orientación	Noroeste-Sureste
Pendiente	0-10%
Años de plantación	2006

Elaboración

Varietal	100% Verdejo
Vendimia	Septiembre
Primera vendimia	2014
Botellas producidas	12.000
Fermentación	10-14 días en tanques de acero inoxidable (16°C)

Crianza	7 meses en barrica francesa nueva
Alcohol	13.5%
Acidez	5.6 g/l

Recomendaciones

Guarda	Lugar fresco y seco. Evitar luz solar.
Temperatura	Consumir a 6-8°C
Maridaje	Comidas ahumadas con cierta grasa, no solo a la plancha

PUNTAJONES / AÑADA

2014 93 PUNTOS GUÍA PEÑÍN 2017

2015 93 PUNTOS ANUARIO DE LOS VINOS EL PAÍS 2018
91 PUNTOS GUÍA GOURMETS 2018
90 PUNTOS WINE ENTHUSIAST MAYO 2017

2016 92 PUNTOS GUÍA PEÑÍN 2018
