

EMINA CRIANZA 2015



La añada 2015

Invierno suave y poco lluvioso, con posterior primavera también bastante suave y con lluvias moderadas, con brotación de la vid la primera semana de mayo, con el ciclo de un año normal-medio. Posteriormente, un verano caluroso y anormalmente seco, aceleró el ciclo adelantando la vendimia a la última semana de septiembre, con una excelente maduración fenólica, con una notable concentración y extraordinaria calidad de la uva por los bajos rendimientos.

El viñedo

Proviene de viñedos situados en las proximidades del Monasterio de Santa María de Valbuena, cuna del nacimiento de la Ribera de Duero.

El vino

Vino de crianza elaborado con uvas seleccionadas de la variedad Tempranillo. Crianza de 12 meses en roble americano y francés. Tras el paso en bodega y embotellado pasará 12 meses de crianza y afinado en botella. Color cardenal muy subido con tonos amoratados y capa muy cubierta. En nariz es intenso, penetrante y vivo, con aromas de fruta negra ácida de la gama de la guinda, arándano y frambuesa, entre limpios y nítidos toques terciarios procedentes de la crianza del vino, con regaliz, café, lactonas dulces y maderas finas con fondo de café torrecto y cacao negro. En boca presenta buen nervio, con un vivo esqueleto de taninos dulces que bien conjuntados con una medida acidez, dan expresividad y longitud al vino, donde persisten las mismas sensaciones de la nariz, repitiéndose sensaciones muy limpias y nítidas de fruta madura, cacao, café, regaliz y suaves torrefactos.



PRODUCTOR

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

   #BodegaEMINA

12 MESES - D.O. RIBERA DEL DUERO

EMINA CRIANZA 2015

Formato 750 ml, 1500 ml

Origen del vino

Nombre del viñedo	Los Apriscos, Viñas Rosas, El Almendro, La Hinojera y Valdebaniego
Localidad	Valbuena de Duero y Pesquera de Duero
Superficie	1.32ha
Formación	espaldera
Textura del suelo	franco-arcilloso
Tipo de elaboración	tradicional en tinto
Altitud	755 msnm
Producción/ha	Limitada a 5.000 Kg/ha
Orientación	varias
Pendiente	3-5%,
Años de plantación	1998

Elaboración

Varietal	100% Tempranillo
Vendimia	Octubre
Primera vendimia	2003
Botellas producidas	220.000
Fermentación	21 días en tanques de acero inoxidable (26°C)
Crianza	12 meses en barrica y 12 meses en botella
Alcohol	14,5%
Acidez	5.30g/l

Recomendaciones

Guarda	Lugar fresco y seco. Evitar luz solar.
Temperatura	Consumir a 16-18°C
Maridaje	Solomillo al roquefort, quesos curados y embutidos...

PUNTAJACIONES / AÑADA

2014	BACCHUS DE PLATA 2017
2012	90 PUNTOS GUÍA REPSOL 2016 MEDALLA DE PLATA BERLINER WINE TROPHY 2016 MEDALLA DE ORO MUNDUS VINI 2016 90 PUNTOS GUÍA DE VINOS DE LA SEMANA VITIVINÍCOLA 2016 BACCHUS DE ORO 2014 MEDALLA DE BRONCE IWCHALLENGE 2014
2011	MEDALLA DE PLATA CONCURSO MUNDIAL BRUSELAS 2014 91 PUNTOS INTERNATIONAL WINE CELLAR SEPT 2014 90 PUNTOS WINE ENTHUSIAST