

EMINA ROSADO 2016



La añada 2016

El año 2016 se caracterizó por una primavera lluviosa, un verano muy seco y caluroso especialmente al final de la maduración de la uva. Con vendimia más bien tardía y seca desde la primera semana de octubre, con moderadas graduaciones alcohólicas y buenos índices de color, así como delicados perfiles aromáticos.

El vino

Es un vino fresco, vivo y equilibrado procede de uvas de nuestros propios viñedos en Quintanilla de Trigueros. Su controlada fermentación hace emerger la intensidad de la fruta con tonos florales. Posee un color picota medio con irisaciones amoratadas, muy limpio, brillante y vivo. La intensidad aromática es alta y posee una amplia gama de frutas rojas y negras de la tempranillo; fresa, frambuesa y cereza entre sutiles tonos florales. Boca muy equilibrada y fresca debido a una medida acidez en armonía con un buen volumen.

PRODUCTOR

Bodega EMINA.

Enólogo: Francisco Guerra

Director técnico: Alberto Guadarrama

Elaboración: Bodega VALDELOSFRAILES

   #BodegaEMINA

D.O. CIGALES

EMINA ROSADO 2016

Formato 750 ml

Origen del vino

Nombre del viñedo Finca Terrón Blanco (Páramo)
Localidad Quintanilla de Trigueros
Superficie 7.1 ha
Formación espaldera
Textura del suelo arcilloso/franco-arcilloso
Tipo de elaboración tradicional en rosado
Altitud 845-855 m
Producción/ha Limitada a 5.000 Kg/ha
Orientación varias
Pendiente 0-15%
Años de plantación 1993

Elaboración

Variedad 95% Tempranillo, 5% Verdejo
Vendimia Octubre
Primera vendimia 2004
Botellas producidas 31.000
Fermentación 10-14 días en tanques de acero inoxidable (25°C)

Crianza no
Alcohol 13,5%
Acidez 5,74 g/l

Recomendaciones

Guarda Lugar fresco y seco. Evitar luz solar.
Temperatura Consumir a 8-10°C

**PUNTAJACIONES
/AÑADA**

2016	MEDALLA DE PLATA MUNDIAL DE ROSADO CANNES 2017
------	--
