

## Bodega Emina presenta su **Emina Gran Vino de Rueda Verdejo Selección Cuvée 2024**

- Con una producción limitada de 5.584 botellas, procede de un viñedo plantado en 1988 en La Seca y se realiza a partir de tres elaboraciones: roble francés, acero inoxidable y ánfora de cocciopesto.
- Emina Gran Vino de Rueda Verdejo Selección Cuvée cuenta ya con **93 puntos Tim Atkin**, reforzando su posicionamiento como verdejo de gran calidad.

**Medina del Campo (Valladolid), 8 de junio de 2026.** Bodega Emina consolida su presencia en la D.O. Rueda con el lanzamiento de **Emina Gran Vino de Rueda Verdejo Selección Cuvée 2024**, una referencia de producción limitada que profundiza en la capacidad de la verdejo para ofrecer vinos blancos muy gastronómicos, complejos y de gran recorrido y capacidad de guarda. El proyecto parte de un viñedo seleccionado y se desarrolla mediante un ensamblaje de tres elaboraciones realizadas con técnicas diferenciadas de fermentación y crianza.

El origen de la uva es uno de los elementos centrales de esta nueva referencia. Emina Gran Vino de Rueda Verdejo Selección Cuvée se elabora con uva verdejo procedente de un viñedo plantado en 1988 en La Seca, cultivado en secano sobre suelos arenosos con cascajo en superficie y orientación sur. Su rendimiento se limita a 3.000 kg/ha, con una producción final de 5.584 botellas de 750 ml.

Este vino es obra de **Alberto Gómez** como enólogo y **Javier Aladro** como director técnico, y ha sido desarrollado bajo la supervisión de **Paloma Moro**, presidenta de

Bodega Emina, y **Carlos Moro**, su fundador. Emina refuerza con esta referencia su vínculo con la D.O. Rueda y su apuesta por vinos que combinan origen, conocimiento técnico y una elaboración orientada a la expresión precisa del viñedo. La nueva referencia llega, además, con el respaldo de la crítica internacional, ya que este vino ha obtenido **93 puntos Tim Atkin**, un reconocimiento que subraya su precisión técnica y su capacidad para situarse entre los verdejos de perfil más elaborado de la D.O. Rueda.

**El vino se construye a partir de un ensamblaje preciso de tres elaboraciones diferenciadas: barrica de roble francés de 500 litros, crianza sobre lías en acero inoxidable y ánfora de cocciopesto. Cada una aporta una dimensión concreta al conjunto: complejidad, frescura, textura y profundidad.**

La parte trabajada en barricas de roble francés aporta volumen, complejidad en nariz y boca y un recuerdo avainillado y especiado. La crianza sobre lías en depósitos de acero inoxidable durante 10 meses preserva la frescura y la definición aromática de la verdejo, incorporando además matices de bollería. La tercera elaboración se desarrolla durante 10 meses en ánfora de cocciopesto, material de origen histórico utilizado desde el siglo I a. C., que permite una microoxigenación moderada y contribuye a la estabilidad, la mineralidad y la capacidad de guarda del vino.

En copa, Emina Gran Vino de Rueda Verdejo Selección Cuvée presenta color amarillo verdoso, asociado a su juventud. En nariz despliega notas de fruta de hueso, recuerdos anisados y toques pétreos, sostenidos por matices de vainilla y especias vinculados a su paso por barrica y ánfora. En boca combina potencia y frescura, con una acidez definida, sensación aterciopelada por la crianza sobre lías finas y un final largo en el que aparecen fruta, mineralidad, bollería y madera sutil.

## **RESUMEN DE LA INFORMACIÓN:**

- **Nombre del vino:** Emina Gran Vino de Rueda Verdejo Selección Cuvée 2024 (D.O. Rueda)
- **Bodega elaboradora:** Bodega Emina, Medina del Campo, Valladolid.
- **Variedad:** 100% verdejo, viñedo plantado en 1988 en La Seca. Rendimiento: 3.000 kg/ha.
- **Producción:** 5.584 botellas de 750 ml.
- **Elaboración:** ensamblaje de tres elaboraciones realizadas mediante tres técnicas de fermentación y crianza: barrica de roble francés de 500 litros, acero inoxidable y ánfora de cocciopesto.

- **Grado alcohólico:** 13,5% vol.
- **Temperatura de servicio:** entre 6 y 8 °C.

### **Sobre Bodega Emina**

Fundada por el ingeniero agrónomo y bodeguero Carlos Moro en 1995, y ahora presidida por su hija, Paloma Moro, Emina cuenta con dos bodegas, una en Ribera del Duero y otra en Rueda, lo que permite a la marca tener una gran diversidad de tipos de vinos (blancos, rosados, blancos fermentados en barrica, espumosos y tintos), elaborados en estas dos denominaciones de origen, además de en Cigales y Rías Baixas.

La unión de legado y vanguardia se expresa en el nombre de Bodega Emina. Bebiendo de la tradición del Císter en Monasterios como el de Santa María de Palazuelos y Santa María de Valbuena, y según la regla de San Benito, una Emina representaba la cantidad que los monjes podían consumir diariamente, equivalente a lo que podría ser una copa de vino hoy en día. Pero también hace referencia a una medida de áridos, haciendo una equivalencia entre la superficie de cultivo y la cantidad de semillas necesarias para su siembra. Así, una Emina equivaldría a aproximadamente mil metros cuadrados.

Su orientación hacia la elaboración de vinos de alta calidad a partir de viñedos propios cultivados con esmero y pasión, el respeto a la tradición y la innovación son parte fundamental de su ADN. Por ejemplo, los viñedos se monitorizan de forma inteligente; reciben agua, fertilizantes o fitosanitarios sólo cuando es estrictamente necesario. El resultado es la reducción de su huella hídrica y el respeto con la biodiversidad local.

La bodega concibe la innovación y la sostenibilidad como una actitud y un concepto establecido en su filosofía, convirtiéndose en parte intrínseca de su estrategia empresarial. Fue la primera empresa española con certificación AENOR que midió su huella de carbono. Emina Ribera cuenta con el certificado Wineries for Climate Protection y forma parte de International Wineries for Climate Action (IWCA) un grupo de trabajo colaborativo que aborda el cambio climático mediante estrategias innovadoras de reducción de las emisiones de carbono. Por su parte, Bodega Emina Rueda cuenta con la certificación SWfCP Plus, muestra del inquebrantable compromiso con el medioambiente de la bodega.