

Bodegas Émina Émina Rose (2018)

IDENTIDAD



Bodega **Bodegas Émina**

Nombre **Émina Rose**

Año **2018**

Uvas Verdejo (95 %)
Tempranillo (5 %)

Ubicación **España > Castilla y León > Cigales**

Categoría **Vino Rosado**

Precio **5,99 €**

BOTELLA

Volumen **750mL**

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol **13.50 %**

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre La maceración se produce en frío, para obtener un tono rosado claro único. Finaliza el proceso de producción una crianza de 2 meses con lías finas.

VIÑEDO

Viticultura Este vino proviene de viñedos viejos de más de 70 años plantados en vaso de una parcela caliza en Quintanilla de Trigueros, conocida como el Terrón Blanco. Este viñedo plantado en espaldera, se encuentra a 855 metros sobre el nivel del mar, lo cual favorece la lenta maduración de la uva.

COMENTARIO

Comentario Elaborado en el corazón de la DO Cigales, fue concebido como un vino fácil de beber, pero con una complejidad en boca que no deja a nadie indiferente. Tanto los aromas como el sabor nos recuerdan los principios de otoño, cuando empiezan a salir las frutas negras y rojas, típicas del tempranillo al lado del camino donde están esas florecillas salvajes que tiene el verdejo.

Procede de uvas de la variedad tempranillo de nuestros propios viñedos en Cubillas de Santa Marta.



Bodegas Émina Émina Rose (2018)

CATAS (1)

Fecha **10 de abril de 2019**
Catador Curso De Cata
Puntuación **89.0**
Visual Rosado de caldero con reflejos azulados, limpio y brillante.
Algo glicérico con presencia de una buena lagrima

Olfato En nariz, se muestra complejo e intenso, con aromas de melocotón en almíbar, hoja de higuera, leves toques de zarzamora entre tonos balsámicos de tomillo y romero.
Al agitar aparecen nuevos aromas a fresas y flores blancas.

Boca Entrada equilibrada con una acidez un poco excesiva.
Resaltan los tonos de fruta de hueso, palotes de fresa en el paso por boca.
Persistencia final media.

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
	Consumido		
	Consumido		