



Emina Emoción

D.O. Ribera del Duero

Variedades

Tempranillo.

Tipo de vino

Vino tinto con una crianza de 16 meses en barrica de roble francés.

Parámetros analíticos

Alcohol: 14,5 %

Acidez: 3,55 g/l

Azúcar Residual: 1,40 g/l

Elaboración

Emina Emoción es un vino de autor, complejo y elegante. Un vino puro, tradicional y moderno elaborado con uvas seleccionadas de la zona de Valdebaniego. En concreto, de las vides de la parte baja de las laderas de la Ribera del Duero elegidas por la composición especial de sus suelos calizos. Gracias a una triple vendimia se selecciona una uva de calidad superior, sin enmascarar ningún sabor ni olor propio de la variedad.

Emina conjuga los valores tradicionales de la elaboración vitivinícola con los conocimientos actuales, lo que lleva a este vino a realizar su fermentación y maceración en depósitos de acero inoxidable, para después reposar durante 16 meses en barricas de roble francés y terminar en su botella durante el tiempo necesario para que los taninos se redondeen y le aporten esa elegancia que proporciona un sabor prolongado y un gran recuerdo, al igual que las emociones.

Nota de cata

Color: Color cardenal oscuro con una capa muy intensa redondeada por tonos amarillentos.

Nariz: Aromas a frutas rojas maduras y a frutas negras especiadas con toques de cacao sin lactonas. Es un vino complejo, lleno de matices equilibrados que evocan toques minerales.

Boca: Se aprecia un vino con carácter, con un tanino firme y rotundo, con gran longitud, sin picos ni aristas, redondeado gracias a su crianza. Su elegancia y complejidad se asimilan a las de un reserva, pero con el toque desenfadado que resalta en todos los vinos de Bodega Emina.

Maridaje

Emina Emoción es un vino potente y estructurado, que requiere platos que puedan aguantar su fuerza. La carne a la parrilla es una excelente opción para maridar con este vino.

Una receta ideal para acompañar con Emina Emoción es el chuleton de vaca madurada a la parrilla. El sabor intenso y carnoso del chuleton se complementa bien con los taninos del vino. La parrilla le aporta un toque ahumado que redondea el maridaje.

Premios

- 94 Pts Guia Gourmets
- 92 Pts Vivir el Vino
- Medalla de Plata Concurso Mundial de Bruselas