



Emina Verdejo

D.O. Rueda

Variedades
100% Verdejo.

Tipo de vino
Vino blanco sobre lías.

Parámetros analíticos
Alcohol: 13 %
Acidez: 3,55 g/l
Azúcar Residual: 1,40 g/l

Elaboración

Fruto de un largo y cuidado proyecto de investigación, Emina Verdejo es el primer vino de la bodega que ha sido fermentado con una levadura autóctona, es decir, procedente de sus propias parcelas. El resultado de este proceso fermentativo es un vino con mayores propiedades organolépticas y unos elegantes toques de frescas frutas tropicales de piña y maracuyá.

Para la fermentación de Emina Verdejo, se ha utilizado una levadura bautizada como "Schacaromyces Cerevisae EMINA" procedente de nuestras propias viñas. Las Marcas es una de nuestras fincas más importantes, localizada en Villalba de Adaja, en Valladolid. Esta finca está dividida en varias partes, la mayor de ellas está plantada con uvas de la variedad Verdejo en espaldera. Este viñedo tiene un marco de plantación de 5.000 cepas por hectárea y está situado en la ribera del río Adaja.

Este sensacional vino se elabora en contacto con las lías finas de fermentación, y este formato es perfecto para que la evolución de este vino sea lenta y diferente, lo que permite transferir al vino estilo, carácter y equilibrio.

Nota de cata

Color: Se aprecia un vino blanco con color amarillo pajizo con reflejo verdoso, limpio y muy brillante.

Nariz: Aromas de fresa, fruta de hueso, sensaciones de piña fresca, con fondo de hinojo y pomelo.

Boca: Se aprecia un vino estructurado, con una excelente longitud y equilibrio entre las sensaciones frescas de la acidez con el elegante amargor de la variedad Verdejo, e intensos sabores de albaricoque, suaves tropicales y vivos cítricos.

Maridaje

Para maridar Emina Verdejo, te proponemos una cena con amigos y unos pokes variados. En general, Emina Verdejo combina bien con pokes de pescados grasos, como el salmón o el atún. Los sabores afrutados y cítricos del vino complementan los sabores del pescado y las verduras.

Premios

- 91 Pts Guia Gourmets
- Gran Baco de Oro
- Bacchus de Oro