



Emina Atio


FICHA DE PRODUCTO - PRODUCT'S DATA SHEET




Procede de la finca del Horno, en Valbuena de Duero, con viñedos arraigados sobre un terreno especialmente calizo a 800 metros de altitud y gran insolación, que conforman un terruño de singulares características, presentes en el vino.

This wine comes from Pago del Horno, in Valbuena de Duero, with vineyards rooted on a 800 metres high land and high insolation, which form a unique land with very particular characteristics, presents in the wine.

Capa muy alta dominada por tonos amarotados y cardenal oscuro. Limpio y brillante.

 Very deep purple colour with violet hints. Clean and bright.

Nariz muy franca, excelente complejidad. Potentes sensaciones primarias de frutas negras muy maduras (mora, grosella). Aromas primarios perfectamente ensamblados con terciarios especiados, tostados, cacao, tabaco y cedro.

 On the nose it is very complex. Excellent harmony in its aromas: ripe fruit; gosseberry, mulberry. Primary aromas balanced with tertiary one, toasts, cocoa, tobacco and cedar.

Esqueleto voluminoso, con un paso de nobles taninos dulces, destacando aromas terciarios torrefactos y de maderas, ligera sensación frutal, con final largo, potente en intenso.

 Powerful, sweet polished tannins. Tertiary roasted and wooden aromas, fruity sensation.. Smooth and lingering finish.

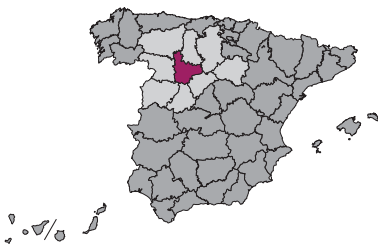
**PRODUCTOR
PRODUCER**
Bodega Emina

**DIRECTOR GENERAL
WINEMAKER**
Carlos Moro

**AÑO DE FUNDACIÓN
ESTATE FOUNDED**
1995

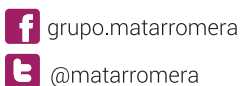
**REGIÓN
REGION**
Ribera del Duero

**PAÍS
COUNTRY**
España / Spain



GRUPO MATARROMERA

Ctra. San Bernardo s/n
47359 Valbuena de Duero,
Valladolid - SPAIN
T +34 902 430 170
F +34 902 430 189
www.grupomatarromera.com
emina@emina.es



Formato - Format	750ml
Características del viñedo Vineyard characteristics	
Nombre - Name	Pago del Horno
Tamaño - Size	1 Ha - 4.94 Ac.
Composición del suelo - Soil composition	franco caliza - clay, sand, limestone
Tipo de elaboración - Training method	tradicional en tinto - traditional red wine making
Altitud - Elevation	800 m - 2624 ft
Viñedo/Ha - Vines/Ac	2.400 v/Ha - 5928 v/Ac
Producción/Ha - Yield/Ac	2.000 kg/Ha - 2 Tn/Ac
Orientación - Exposure	Suroeste - Southwest
Edad del viñedo - Year vineyard planted	1998
Vendimia y envejecimiento Winemaking & aging	
Variedad - Varietal composition	100% Tempranillo
Vendimia - Harvest time	Octubre - October
Primera vendimia - First vintage	2003
Botellas producidas - Production	5.000
Fermentación - Fermentation	10-14 días en tanques de acero inoxidable (26°C) 10-14 days in stainless steel tanks (78.8°F)
Crianza - Aging	18 meses en barrica y 16 meses en botella 18 months in barrel & 16 months in bottle
Datos analíticos Analytical data	
Alcohol - Alcohol	15,60%
Nivel de ph - pH level	3,86
Azúcar residual - Residual sugar	1,30 g/l
Acidez - Acidity	5,49 g/l
Extracto seco - Dry extract	34,2 g/l

MATARROMERA USA INC

80 River Street, Suite 3D - Hoboken, NJ 07030 - USA
T 310 625 5301 | www.grupomatarromera.com/usa | gmusa@matarromera.es
facebook.com/MatarromeraUSA | twitter.com/MatarromeraWine

MATARROMERA CHINA

Room 1509, Jing An Zhong Hua Building, 1701 West Beijing Road, Shanghai 200040
上海市北京西路 1701号静安中华大厦 509室, 200040
电话: +86 21 6288 4788 传真: +86 21 6288 4080 手机: +86 180 1797 9649
www.grupomatarromera.com/zh | exportchina2@matarromera.es