



# Emina Prestigio

**FICHA DE PRODUCTO - PRODUCT'S DATA SHEET**



Selección de uvas tempranillo de la finca de Valdebaniego, en Valbuena de Duero, que aporta a este vino la tipicidad del terroir, una cuidadosa elaboración y una estancia de 16 meses en barricas de roble francés.

Tempranillo's grapes selection from Valdebaniego, in Valbuena de Duero, that gives to this wine the land's characteristic, a careful preparation and an aging of 16 months in French oak barrels.

Capa muy alta dominando tonos amoratados y cardenales muy oscuros.

High tones, purple colour with dark cardinal glints

Muy intenso y franco, dominando terciarios especiados (clavo, torrefactos y frutos secos) con fondo de primarios varietales de fruta comutada.

Very intense. Deep tertiary species with cloves, roasted nuts, with varietal stewed fruit.

Amplio con un notable esqueleto de taninos dulces, con buena sensación de aromas de crianza con fondos frutales, final largo y persistente.

Broad with a remarkable structure of sweet tannins, with good sense of raising funds aromas of fruit, long 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

grupo.matarromera

@matarromera

Formato - Format 750ml

**Características del viñedo  
Vineyard characteristics**

Nombre - Name	Finca Valdebaniego
Tamaño - Size	18 Ha - 44 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	850 m - 2788 ft
Viñedo/Ha - Vines/Ac	2.400 v/Ha - 5928 v/Ac
Producción/Ha - Yield/Ac	3.500 kg/Ha - 3,5 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	60.000
Fermentación - Fermentation	10-14 días en tanques de acero inoxidable (26°C) 10-14 days in stainless steel tanks (78.8°F)
Crianza - Aging	16 meses en barrica y 16 meses en botella 16 months in barrel & 16 months in bottle

**Datos analíticos  
Analytical data**

Alcohol - Alcohol	14,53 %
Azúcar residual - Residual sugar	1.50 g/l
Acidez - Acidity	4,94 g/l
Extracto seco - Dry extract	32,1 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