



# Emina Tinto Fino

## FICHA DE PRODUCTO - PRODUCT'S DATA SHEET



Elaborado con uvas 100% Tempranillo procedentes de los mejores viñedos de la Ribera

Made from 100% Tempranillo grapes from the best vineyards in the Ribera del Duero

Capa alta dominando tonos cardenal oscuro y violáceos.



Deep cherry colour with purple glints, clean and bright

Profundo y franco, dominado aromas primarios varietales de fruta madura (fresa, café y torrefactos) de su crianza en barrica.



Very complex, excellent harmony in its aromas: ripe fruit, toasts, coffee...

Estructurado y redondo, con un buen esqueleto de taninos dulces, con agradable sensación de fruta madura y final largo y agradable



Powerful, round and well structured. Sweet polished tannins perfectly balanced with clean wood. Smooth and lingering finish.

### PRODUCTOR PRODUCER

Bodega Emina

### DIRECTOR GENERAL WINEMAKER

Carlos Moro

### AÑO DE FUNDACIÓN ESTATE FOUNDED

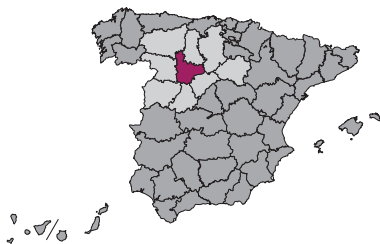
1995

### 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

grupo.matarromera

@matarromera

Formato - Format 750ml

### Características del viñedo Vineyard characteristics

Nombre - Name	Pago de Viñas Rosas
Tamaño - Size	42 Ha - 222 Ac.
Composición del suelo - Soil composition	arcilla, piedra caliza - sand, clay, limestone
Tipo de elaboración - Training method	tradicional en tinto - traditional red wine making
Altitud - Elevation	900 m - 2982 ft
Viñedo/Ha - Vines/Ac	2.400 v/Ha - 971 v/Ac
Producción/Ha - Yield/Ac	5.000 kg/Ha - 5 Tn/Ac
Orientación - Exposure	Sur - South
Edad del viñedo - Year vineyard planted	1988

### Vendimia y envejecimiento Winemaking & aging

Varietal composition	100% Tempranillo
Harvest time	October - October
First vintage	2009
Production	200.000
Fermentation	10-14 días en tanques de acero inoxidable (26°C) 10-14 days in stainless steel tanks (78.8°F)
Crianza - Aging	6 meses en barrica y 6 meses en botella 6 months in barrel & 6 months in bottle

### Datos analíticos Analytical data

Alcohol - Alcohol	13,55%
Residual sugar	1.85 g/l
Acidez - Acidity	5.30 g/l
Dry extract	31,7 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