

EMINA

## Emina Espumoso Brut Nature

FICHA DE PRODUCTO - PRODUCT'S DATA SHEET

**PRODUCTOR  
PRODUCER**

Bodega Emina Rueda

**DIRECTOR GENERAL  
WINEMAKER**

Carlos Moro

**AÑO DE FUNDACIÓN  
ESTATE FOUNDED**

2007

**REGIÓN  
REGION**

Rueda

**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

grupomatarromera

@matarromera

Espumoso elaborado a partir de la mejor uva Verdejo procedente de los viñedos de Emina en la localidad de Villalba de Adaja.

Sparkling made from the best Verdejo grapes that Emina owns in Villalba de Adaja.

Amarillo pajizo con reflejos alimonados, limpio y brillante. Burbuja fina que forma un rosario continuo y dinámico, una vez en superficie se forma de modo persistente una corona en torno al borde de la copa.



Lemon glints with straw-yellow tones, clean and bright. Fine bubble that forms a continuous and dynamic rosary. On the surface it is formed a crown around the edge of the cup

Recuerdo varietal a frutas tropicales (maracuyá, mango), a fruta roja (fresa) y tonos lácticos y de bollería fresca (brioche).



Tropical fruits (passionfruit, mango), red fruit (strawberry), lactic tones and aromas of fresh pastries (brioche).

Burbuja fina que deja una sensación muy agradable en boca. Estructura media alta, con un buen equilibrio entre alcohol y acidez. Untuoso en boca. Retronasal media recordándonos la fruta tropical y la fruta roja.



Fine bubble that leaves a very pleasant feeling in the mouth. Medium-high structure, with a good balance between alcohol and acidity. Unctuous in the mouth.

Formato - Format 750ml

**Características del viñedo  
Vineyard characteristics**

Nombre - Name	Villalba de Adaja
Tamaño - Size	3 Ha - 7 Ac
Composición del suelo - Soil composition	terreno pedregoso - gravelly
Tipo de elaboración - Training method	tradicional de espumosos - traditional sparklings
Altitud - Elevation	650 m - 2132 Ft
Viñedo/Ha - Vines/Ac	4400 v/Ha - 10868 v/Ac
Producción/Ha - Yield/Ac	6.000 kg/Ha - 6 Tn/Ac
Orientación - Exposure	Sur- South
Edad del viñedo - Year vineyard planted	1998

**Vendimia y envejecimiento  
Winemaking & aging**

Varietal composition	100% Verdejo
Harvest time	Octubre - October
First vintage	2007
Production	15.000
Fermentation	10-14 días en tanques de acero inoxidable (16°C) 10-14 days in stainless steel tanks (77°F)
Aging	9 meses en botella 9 months in bottle

**Datos analíticos  
Analytical data**

Alcohol - Alcohol	11,56 %
Residual sugar	9,3 g/l
Acidity	5,58 g/l
Dry extract	29 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