



Emina Espumoso Rosado Brut

FICHA DE PRODUCTO - PRODUCT'S DATA SHEET



Elaborado con uvas 100% Tempranillo, siguiendo los métodos de elaboración tradicional de espumosos en esta región.

Made from 100% Tempranillo grapes, following the traditional ways of production of sparkling wines.

Rosa salmón, 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.



Salmon-pink colour, clear and bright. Fine bubble that forms a continuous and dynamic string. Once on the surface, a persistent crown is formed around the rim of the glass.

Recuerdo varietal a frambuesa y fresas frescas acompañado de los aromas a bollería fresca (brioche).



Reminds raspberries and fresh strawberries aromas with fresh pastries aromas (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 roja.



Very pleasant feeling due to its fine bubble. It presents a medium-high backbone, good balance between alcohol and acidity and unctuousity.

Medium finish that reminds one red fruit.

PRODUCTOR PRODUCER

Bodega Emina Rueda

DIRECTOR GENERAL WINEMAKER

Carlos Moro

AÑO DE FUNDACIÓN ESTATE FOUNDED

2007

REGIÓN REGION

Rueda

PAÍS COUNTRY

España / Spain



Formato - Format 750ml

Características del viñedo Vineyard characteristics

Nombre - Name	Villalba de Adaja
Tamaño - Size	2 Ha - 6 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% Tempranillo
Harvest time	Octubre - October
First vintage	2010
Production	10.000
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	29,6 g/l

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

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