



Emina Espumoso Semi Seco

FICHA DE PRODUCTO - PRODUCT'S DATA SHEET



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.



Straw yellow sparkling wine with lemon highlights, clean and bright. Its fine bubbles form a continuous and dynamic rosary very persistent on the surface, forming a crown all around the edge of the cup.

Recuerdo varietal a hierbas de monte bajo (tomillo, romero), acompañado de los aromas a bollería fresca (brioche) y un toque de fruta verde (manzana).



Tones of bush herbs (thyme, rosemary), linked with the aromas of fresh pastries (brioche) and a finally touch of green fruit (apple).

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



Its fine bubbles leave a very pleasant feeling in 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 - Varietal composition	100% Verdejo
Vendimia - Harvest time	Octubre - October
Primera vendimia - First vintage	2007
Botellas producidas - Production	15.000
Fermentación - Fermentation	10-14 días en tanques de acero inoxidable (16°C) 10-14 days in stainless steel tanks (77°F)
Crianza - Aging	9 meses en botella 9 months in bottle

Datos analíticos Analytical data

Alcohol - Alcohol	11,56 %
Azúcar residual - Residual sugar	9,3 g/l
Acidez - Acidity	5,58 g/l
Extracto seco - Dry extract	29,1 g/l

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

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