



Vino fresco y floral, elaborado íntegramente con uvas de la variedad Gewürztraminer, procedentes de nuestra parcela de Villalba de Adaja.

Fresh and floral wine, made entirely with Gewürztraminer grapes from Matarromera's vineyard in Villalba de Adaja.

Vino de color amarillo pálido con reflejos acerados, limpio y brillante



Pale yellow colour with steely glints, bright and clean.

Predominan aromas florales, flores blancas, rosas y jazmines, ensamblados con aromas de frutas tropicales (piña) y un fondo aromático de cítricos (pomelo, lima) y aromas especiados (clavo, nuez moscada)



Fruity, floral aromas, white flowers, roses and jasmine, assembled with aromas of tropical fruits (pineapple) and a background aroma of citrus (grapefruit, lime) and spicy flavours (clove, nutmeg).

Estructura media, untuoso, perfectamente equilibrado entre alcohol y acidez, persistencia media, en la que recordamos esos aromas frutales (tropicales y cítricos)



Medium structure, perfectly balanced between alcohol and acidity, medium persistence, fruit flavours again.

**PRODUCTOR
PRODUCER**

Bodega Emina Rueda

**DIRECTOR GENERAL
WINEMAKER**

Carlos Moro

**AÑO DE FUNDACIÓN
ESTATE FOUNDED**

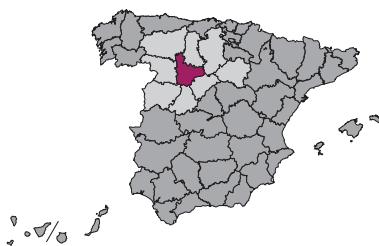
2007

**REGIÓN
REGION**

Rueda

**PAÍS
COUNTRY**

España / Spain



Formato - Format 750ml

**Características del viñedo
Vineyard characteristics**

Nombre - Name	Senda del Cañamón
Tamaño - Size	2 Ha - 6,177 Ac
Composición del suelo - Soil composition	arenosos, arcillosos - sand and cley
Tipo de elaboración - Training method	tradicional en blanco - traditional white making
Altitud - Elevation	650 m - 1968 Ft
Viñedo/Ha - Vines/Ac	4400 v/Ha - 10868 vAc
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% Gewürztraminer
Vendimia - Harvest time	Octubre - October
Primera vendimia - First vintage	2007
Botellas producidas - Production	14.000
Fermentación - Fermentation	10-14 días en tanques de acero inoxidable (16°C) 10-14 days in stainless steel tanks (60.8°F)

Crianza - Aging

**Datos analíticos
Analytical data**

Alcohol - Alcohol	13,1%
Azúcar residual - Residual sugar	2,5
Acidez - Acidity	5,6
Extracto seco - Dry extract	19

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

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