



# Emina Sauvignon

## FICHA DE PRODUCTO - PRODUCT'S DATA SHEET



Vino blanco, elaborado íntegramente con uvas seleccionadas de la variedad sauvignon.

White wine. Made entirely with selected Sauvignon grapes

Tono amarillo y reflejos dorados, brillante e intenso.



Yellow with golden reflections, brilliant and intense.

Muy aromático, con gran intensidad, aromas de frutas tropicales (guayaba y maracuyá) y notas minerales.



Especially aromatic and intense, tropical fruit aromas such as guayaba (tropical peach), passion fruit and mineral notes.

Muy sabroso con ligero amargor y estructura media, sensaciones frutales y final largo y cálido. En retronasal se reproducen agradables sensaciones aromáticas.



Tasty, with a light bitter ending, medium bodied, long and warm ending with exceptional fruit flavours. Good retroolfaction with pleasant aromatic feelings.

### 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

Formato - Format 750ml

### Características del viñedo Vineyard characteristics

Nombre - Name	Pago de la Ermita
Tamaño - Size	8 Ha - 19 Ac
Composición del suelo - Soil composition	terreno pedregoso - stony
Tipo de elaboración - Training method	tradicional en blanco - traditional white making
Altitud - Elevation	700 m - 2296 Ft
Viñedo/Ha - Vines/Ac	4400 v/Ha - 10868 v/Ac
Producción/Ha - Yield/Ac	7.000 kg/Ha - 7 Tn/ Ac
Orientación - Exposure	Oeste- West
Edad del viñedo - Year vineyard planted	1998

### Vendimia y envejecimiento Winemaking & aging

Variedad - Varietal composition	100% Sauvignon Blanc
Vendimia - Harvest time	Octubre - October
Primera vendimia - First vintage	2007
Botellas producidas - Production	5.000
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	13,09 %
Azúcar residual - Residual sugar	1,27 g/l
Acidez - Acidity	5,69 g/l
Extracto seco - Dry extract	19 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