

Selección Personal Carlos Moro

Emina Verdejo

FICHA DE PRODUCTO - PRODUCT'S DATA SHEET



Este vino forma parte de una edición limitada de 12.000 botellas, obtenido de las mejores uvas de nuestro viñedo en Villalba de Adaja. Un verdejo fermentado en barrica que forma parte de la selección personal de Carlos Moro.

This wine is part of a limited edition of 12,000 bottles, obtained from the best grapes from our vineyards in Villalba de Adaja. A barrel-fermented Verdejo wine that is part of the own selection of Carlos Moro.

Amarillo pajizo con reflejos dorados, limpio y brillante.



Straw yellow with golden reflections, clean and bright

Predominan aromas a fruta tropical (maracuyá, mango), integrados con aromas anisados, de romero y especiados (clavo, vainilla), ahumados, caramelo de toffe. Recuerdo a bollería fresca tipo brioche.



Tropical fruit aromas (passion fruit, mango), which join with aniseed and rosemary aromas. They are perfectly integrated with delicate spiced aromas (clove, vanilla), smoked, toffee. Finally it reminds fresh bakery as brioche.

Gran estructura, untuosa y amplio volumen. Retronasal larga en la que volvemos a encontrar esos tonos de monte bajo y especiados.



Great structure, oily and large volume. Large retro olfaction where we re-found those coppices and spiced tones.

Formato - Format 750ml

Características del viñedo Vineyard characteristics

Nombre - Name	Villalba de Adaja
Tamaño - Size	6 Ha - 14 Ac.
Composición del suelo - Soil composition	pobres, arenosos - Poor, sandy
Tipo de elaboración - Training method	fermentado en barrica - barrel aging
Altitud - Elevation	650 m - 2132 ft
Viñedo/Ha - Vines/Ac	4.400 v/Ha - 10868 v/Ac
Producción/Ha - Yield/Ac	4.000 kg/Ha - 4 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	12.000
Fermentación - Fermentation	10-14 días en tanques de acero inoxidable (16°C) 10-14 days in stainless steel tanks (60°F)
Crianza - Aging	6 meses en barrica francesa y 6 en botella 6 months in French barrel & 6 months in bottle

Datos analíticos Analytical data

Alcohol - Alcohol	12,72%
Azúcar residual - Residual sugar	1.46 g/l
Acidez - Acidity	4,88 g/l
Extracto seco - Dry extract	22 g/l

PRODUCTOR PRODUCER

Bodega Emina Rueda

DIRECTOR GENERAL WINEMAKER

Carlos Moro

AÑO DE FUNDACIÓN ESTATE FOUNDED

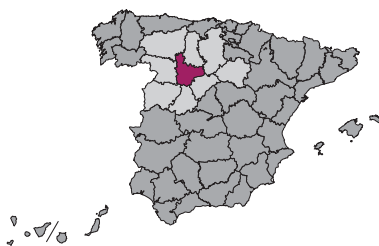
2007

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



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