



Emina Rosé Prestigio

D.O. Cigales

Variedades

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Verdejo, Viura y Garnacha.

Tipo de vino

Vino rosado de perfil moderno y actual.

Parámetros analíticos

Alcohol: 18,5 %

Acidez: 3,55 g/l

Azúcar Residual: 1,40 g/l

Elaboración

Emina Rosé Prestigio es un vino rosado pálido de alta gama, en la línea de los rosados provenzales, que destaca por un atractivo y característico tono pálido, una buena intensidad aromática, una elaboración de gran complejidad y una cuidada y delicada estética. La botella está serigrafiada y tiene un elegante tapón de cristal. Hasta el más mínimo detalle está cuidado en Emina Rosé Prestigio. Muy elegante para regalar, y perfecto para disfrutarlo.

Emina Rosé Prestigio es un vino "rosé" de la D.O Cigales que proviene de viñedos viejos de más de 70 años plantados en vaso. Su origen está en distintas variedades de uva, tanto blancas como tintas, que aportan sus tonos y características propias. La maceración se produce en frío, para así extraer poco color y obtener un rosado pálido único. Finaliza el proceso de producción una crianza de 2 meses con lías finas. Este vino, de elegante y marcada personalidad, proviene de viñedos viejos de más de 70 años plantados en vaso. Su origen está en distintas variedades de uva, tanto blancas como tintas, que aportan sus tonos y características propias. La maceración se produce en frío, para así extraer poco color y obtener un rosado pálido único. Finaliza el proceso de producción una crianza de 2 meses con lías finas.

Nota de cata

Color: Presenta un precioso color fresa pálido de baja intensidad con bordes amarillentos, muy limpio, glicérico y brillante.

Nariz: Es un vino muy complejo, envolvente, voluptuoso e intenso, debido al coupage de variedades del que proviene. En nariz presenta una amplia gama de aromas de frutas del bosque, como grosella o zarzamora, así como matices herbáceos y balsámicos de tomillo y lavanda, con sutiles tonos minerales.

Boca: Se aprecia un vino rosado con medido volumen, resultado de la larga maceración en frío de la uva pero que resulta ligero e insinuante.

Maridaje

Emina Rosé Prestigio es perfecto para acompañar platos con un marcado carácter exótico: tailandés, japonés, chino. También es perfecto con quesos, pescados o ensaladas. Es un vino excepcional para disfrutar el momento, ya que beberlo es una experiencia en sí misma.

Premios

- Medalla de Plata Concurso Mundial de Bruselas
- Baco de Oro