



Emina Rosé

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: 13,5 %

Acidez: 3,55 g/l

Azúcar Residual: 1,40 g/l

Elaboración

En Bodega Emina siempre hemos apostado por el potencial y exclusividad que tienen nuestros viñedos. Emina Rosé es un vino rosado que se elabora a partir de viñedos propios, en los que se respeta al máximo su tipicidad y características. La mezcla de variedades tintas y blancas que se da en algunos de nuestros viñedos de la D.O. Cigales consiguen que tengamos en la copa un vino rosé muy elegante y fresco. Muestra una sinfonía de aromas florales y frutales finos, delicados pero intensos.

Este vino rosado elaborado a partir de viñedos de la Denominación de Origen Cigales, es un atractivo rosado pálido de excelente calidad que marida a la perfección en cualquier circunstancia.

Cigales es reconocida por sus vinos claretes o rosados tradicionales, siendo este un vino que, conservando la tradición, apuesta por la modernidad y creación de su atractivo color, estructura y equilibrio portentoso.

Su origen está en la tierra, en la finca denominada Terrón Blanco, situada en Quintanilla de Trigueros. Este viñedo posee uvas de las variedades tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, verdejo, viura y garnacha, entre otras.

Esto, unido a una vendimia temprana, mantiene la frescura del vino rosado y contribuye al característico color del mismo.

Nota de cata

Color: Se aprecia un pálido color rosa fresa suave con reflejos azulados, limpio y brillante.

Nariz: Aromas a frutas de hueso, como el melocotón, así como toques de zarzamora entre tonos minerales y de flor blanca.

Boca: Se aprecia un vino donde resalta la fruta de hueso, y su vivo y elegante final.

Maridaje

Emina Rosé es un rosado pálido de cuerpo ligero y acidez media-alta. Tiene aromas de frutas de hueso, como melocotón y albaricoque, y notas florales y minerales. Es un vino versátil que se puede disfrutar en cualquier ocasión, pero se recomienda especialmente para acompañar pastas con salsa de tomate fresco o pesto, arroz con mariscos, pizza con verduras y queso fresco o semicurado.

Premios

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