



Emina Emoción

D.O. Ribera del Duero

Variedades
Tempranillo.

Tipo de vino
Vino tinto con una crianza de 16 meses en barrica de roble francés.

Parámetros analíticos
Alcohol: 14,5 %, Acidez: 3,55 g/l, Azúcar residual: 1,40 g/l

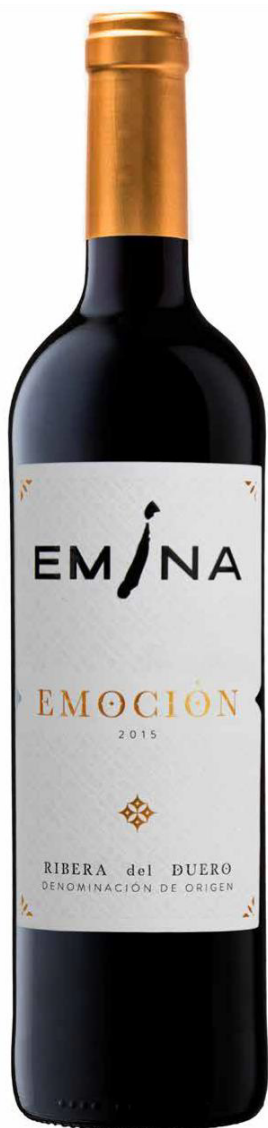
Elaboración
Emina Emoción es un vino de autor, complejo y elegante. Un vino puro, tradicional y moderno elaborado con uvas seleccionadas de la zona de Valdebaniego, concretamente de las vides situadas en la parte baja de las laderas de la Ribera del Duero, elegidas por la especial composición caliza de sus suelos. Gracias a una triple vendimia se selecciona una uva de calidad superior, sin enmascarar ningún sabor ni aroma propio de la variedad.

Emina combina los valores tradicionales de la elaboración vitivinícola con los conocimientos actuales, llevando a cabo la fermentación y maceración en depósitos de acero inoxidable, para posteriormente envejecer durante 16 meses en barricas de roble francés y completar su afinado en botella el tiempo necesario para redondear los taninos y aportar la elegancia de un sabor prolongado y un recuerdo duradero, como las emociones.

Nota de cata
Color: Color cardenal oscuro con una capa muy intensa, matizada por tonos amarillos.

Nariz: Aromas de frutas rojas maduras y frutas negras especiadas, con toques de cacao sin lactonas. Vino complejo, lleno de matices equilibrados que evocan notas minerales.
Boca: Vino con carácter, tanino firme y rotundo, gran longitud y sin aristas, perfectamente redondeado gracias a su crianza. Su elegancia y complejidad recuerdan a las de un reserva, con un toque desenfadado característico de los vinos de Bodega Emina.

Maridaje
Emina Emoción es un vino potente y estructurado que requiere platos capaces de sostener su intensidad. Las carnes a la parrilla son una excelente opción. Un maridaje ideal es un chuletón de vaca madurada a la parrilla, cuyo carácter intenso y carnoso armoniza con los taninos del vino, mientras que el toque ahumado de la parrilla completa el conjunto.



Premios

- 94Pts Guía Gourmets
- 92Pts Vivir el Vino
- Medalla de plata Concurso Mundial de Bruselas