



## Emina Rosé Prestigio

### D.O. Cigales

#### Cépages

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

#### Type de vin

Vin rosé au profil moderne et contemporain.

#### Paramètres analytiques

Alcool : 18,5 %, Acidité : 3,55 g/l, Sucre résiduel : 1,40 g/l

#### Élaboration

Emina Rosé Prestigio est un rosé pâle haut de gamme, inspiré du style des rosés provençaux. Il se distingue par sa teinte pâle élégante, sa belle intensité aromatique, une élaboration d'une grande complexité et une esthétique soignée et délicate. La bouteille est sérigraphiée et dotée d'un élégant bouchon en verre. Chaque détail est minutieusement travaillé, faisant d'Emina Rosé Prestigio un vin raffiné, idéal à offrir et à savourer.

Issu de la D.O. Cigales, Emina Rosé Prestigio provient de vieilles vignes de plus de 70 ans conduites en gobelet. Il est élaboré à partir d'un assemblage de cépages blancs et rouges, chacun apportant ses nuances et son caractère. La macération à froid permet une extraction minimale de couleur, donnant naissance à un rosé pâle unique. L'élevage s'achève par 2 mois sur lies fines.

#### Note de dégustation

Couleur : Belle robe rose pâle aux reflets fraise, de faible intensité, avec des nuances violacées, limpide, brillante et glycinée.

Nez : Très complexe, enveloppant, voluptueux et intense. Arômes de fruits des bois tels que la groseille et la mûre, accompagnés de notes herbacées et balsamiques de thym et de lavande, avec de subtiles touches minérales.

Bouche : Rosé au volume mesuré, issu d'une longue macération à froid, à la fois léger et séduisant.

#### Accords mets et vins

Emina Rosé Prestigio accompagne parfaitement les cuisines exotiques telles que la cuisine thaïlandaise, japonaise ou chinoise. Il se marie également très bien avec les fromages, les poissons et les salades. Un vin d'exception à savourer pour le plaisir de l'instant.

**Prix**

- 93 Pts Guía Vivir el Vino
- 90 Pts Guía Peñín
- Mejor Vino Rosado del Año - Women Wine Awards