



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, inspirado en el estilo de los rosados provenzales. Destaca por su atractivo y característico tono pálido, su buena intensidad aromática, una elaboración de gran complejidad y una estética cuidada y delicada. La botella está serigrafiada y cuenta con un elegante tapón de cristal. Hasta el más mínimo detalle está cuidado en Emina Rosé Prestigio. Muy elegante para regalar y perfecto para disfrutar.

Emina Rosé Prestigio es un vino rosé de la D.O. Cigales, procedente 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 realiza en frío para extraer poco color y obtener un rosado pálido único. El proceso finaliza con una crianza de 2 meses sobre lías finas.

Nota de cata

Color: Precioso color fresa pálido de baja intensidad, con bordes amaratados, muy limpio, glicérico y brillante.

Nariz: Vino muy complejo, envolvente, voluptuoso e intenso. Presenta aromas de frutas del bosque como grosella y zarzamora, junto a matices herbáceos y balsámicos de tomillo y lavanda, con sutiles notas minerales.

Boca: Rosado de volumen contenido, resultado de la maceración prolongada en frío, ligero e insinuante.

Maridaje

Emina Rosé Prestigio es ideal para acompañar platos de carácter exótico como cocina tailandesa, japonesa o china. También marida perfectamente con quesos, pescados y ensaladas. Un vino excepcional para disfrutar el momento, ya que beberlo es una experiencia en sí misma.



Premios

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