



## 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 de nuestros viñedos. Emina Rosé es un vino rosado elaborado a partir de viñedos propios, respetando al máximo su tipicidad y características. La combinación de variedades tintas y blancas de los viñedos de la D.O. Cigales produce un rosado elegante y fresco, con una sinfonía de aromas florales y frutales finos, delicados pero intensos.

Este rosado proviene de la Denominación de Origen Cigales y combina tradición y modernidad, con un atractivo color, estructura y equilibrio. Su origen está en la finca Terrón Blanco, en Quintanilla de Trigueros. La vendimia temprana mantiene la frescura y contribuye al característico color rosa pálido.

#### Nota de cata

Color: Pálido rosa fresa suave con reflejos azulados, limpio y brillante.

Nariz: Aromas de frutas de hueso como melocotón, con toques de zarzamora, notas minerales y de flor blanca.

Boca: Destaca la fruta de hueso, con un final vivo y elegante.

#### Maridaje

Emina Rosé es un rosado ligero con acidez media-alta. Ideal para disfrutar en cualquier ocasión, especialmente con pastas con salsa de tomate fresco o pesto, arroz con mariscos, pizza con verduras y quesos frescos o semicurados.

## Premios

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