



Emina Verdejo

D.O. Rueda

Variedades

100% Verdejo.

Tipo de vino

Vino blanco sobre lías.

Parámetros analíticos

Alcohol: 13 %, Acidez: 3,55 g/l, Azúcar residual: 1,40 g/l

Elaboración

Emina Verdejo es el resultado de un proyecto de investigación que buscó fermentar las uvas con levadura autóctona de la propia bodega. Esto aporta al vino propiedades organolépticas únicas y elegantes notas de frutas tropicales como piña y maracuyá.

La fermentación se realiza con la levadura "Saccharomyces Cerevisiae EMINA", procedente de nuestras viñas en la finca Las Marcas, situada en Villalba de Adaja, Valladolid. El viñedo está plantado en espaldera, con un marco de 5.000 cepas por hectárea, y se encuentra junto a la ribera del río Adaja.

El vino se elabora en contacto con lías finas, permitiendo una evolución lenta y compleja, aportando estilo, carácter y equilibrio.

Nota de cata

Color: Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante.

Nariz: Aromas de fresa, fruta de hueso, piña fresca, con fondo de hinojo y pomelo.

Boca: Estructurado, con excelente longitud, equilibrando la acidez fresca con el amargor elegante del Verdejo. Notas de albaricque, suaves tropicales y cítricos vivos.

Maridaje

Ideal para cenas informales con amigos y pokes variados. Combina muy bien con pescados grasos como salmón o atún, donde los sabores afrutados y cítricos del vino resaltan los ingredientes frescos.

Premios

- 91 Pts Guia Gourmets
- Gran Baco de Oro
- Bacchus de Oro