

Emina Reserva

FICHA DE PRODUCTO - PRODUCT'S DATA SHEET



Selección de uvas tempranillo de la finca de Valdebaniego, en Valbuena de Duero, que aporta a este vino la tipicidad del terruño, una cuidada elaboración y una estancia de 16 meses en barricas de roble francés.

Tempranillo's grapes selection from Valdebaniego, in Valbuena de Duero, that gives to this wine the land's characteristic, a careful preparation and an aging of 16 months in French oak barrels.

Capa muy alta dominando tonos amarotados y cardenales muy oscuros.



High tones, purple colour with dark cardinal glints

Muy intenso y franco, dominando terciarios especiados (clavo, torrefactos y frutos secos) con fondo de primarios varietales de fruta compotada.



Very intense. Deep tertiary species with cloves, roasted nuts, with varietal stewed fruit.

Amplio con un notable esqueleto de taninos dulces, con buena sensación de aromas de crianza con fondos frutales, final largo y persistente.



Broad with a remarkable structure of sweet tannins, with good sense of raising funds aromas of fruit, long and lingering finish.

Formato - Format 750ml

PRODUCTOR PRODUCER

Bodega Emina

DIRECTOR GENERAL WINEMAKER

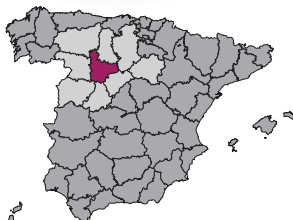
Carlos Moro

AÑO DE FUNDACIÓN ESTATE FOUNDED

1995

REGIÓN REGION

Ribera del Duero
España / Spain



Características del viñedo Vineyard characteristics

Nombre - Name	Finca Valdebaniego
Tamaño - Size	18 Ha - 44 Ac.
Composición del suelo - Soil composition	franco caliza - clay, sand, limestone
Tipo de elaboración - Training method	tradicional en tinto - traditional red wine making
Altitud - Elevation	850 m - 2788 ft
Viñedo/Ha - Vines/Ac	2.400 v/Ha - 5928 v/Ac
Producción/Ha - Yield/Ac	3.500 kg/Ha - 3,5 Tn/Ac
Orientación - Exposure	Suroeste - Southwest
Edad del viñedo - Year vineyard planted	1998

Vendimia y envejecimiento Winemaking & aging

Variedad - Varietal composition	100% Tempranillo
Vendimia - Harvest time	Octubre - October
Primera vendimia - First vintage	2003
Botellas producidas - Production	60.000
Fermentación - Fermentation	10-14 días en tanques de acero inoxidable (26°C) 10-14 days in stainless steel tanks (78.8°F)
Crianza - Aging	16 meses en barrica y 16 meses en botella 16 months in barrel & 16 months in bottle

Datos analíticos Analytical data

Alcohol - Alcohol	14,53 %
Azúcar residual - Residual sugar	1,50 g/l
Acidez - Acidity	4,94 g/l
Extracto seco - Dry extract	32,1 g/l

GRUPO MATARROMERA

Ctra. San Bernardo s/n
47359 Valbuena de Duero,
Valladolid - SPAIN
T +34 983 683 315
F +34 902 430 189
www.grupomatarromera.com
emina@emina.es

MATARROMERA USA INC

80 River Street, Suite 3D - Hoboken, NJ 07030 - USA
T 310 625 5301 | www.grupomatarromera.com/usa | gmusa@matarromera.es
facebook.com/MatarromeraUSA | twitter.com/MatarromeraWine

MATARROMERA CHINA

Room 302, Building 2, Lane 555, Haifang Road, Jingan District, Shanghai 200040
中国上海市海防路555弄, 2号楼302室, 邮编200040
手机: +86 185 2153 9511 传真: +86 21 6045 2377
www.grupomatarromera.com/zh | exportchina2@matarromera.es