



## EMINA SIN 12 MESES BARRICA

- 1.-**Empresa:** Abro Biotec, S.L.
- 2.-**Nombre:** EminaSin 12 MESES.
- 3.-**Dirección de la Empresa:** Santa Maria 36, 47359, Olivares de Duero. Valladolid.
- 4.-**Variedades de Uva:** Tempranillo 100%.
- 5.-**Suelo de los Viñedos:** Fluvisoles dísticos, de textura franco-arenosarcillosa.
- 6.-**Alcohol:** 0'5%.
- 7.-**Clima de la Zona:** Mediterráneo frío con acusada continentalidad, y notable déficit hídrico.
- 8.-**Edad media de los Viñedos:** 20 años.
- 9.-**Tipo de Vendimia:** Manual en cajas de 20 kg.
- 10.-**Tipo de Elaboración:** Elaboración tradicional en tinto con maceración media. Posterior desalcoholización a través de un sistema de Conos Rotatorios y reconstrucción organoléptica
- 11.-**Temperatura media de Fermentación:** 26° C.
- 12.-**Tipos de Barricas:** Americano
- 13.-**Fermentación Maloláctica:** En depósito de acero inoxidable.
- 14.-**Envejecimiento:** 12 meses en bodega.
- 15.-**Temperatura de Consumo:** 7-10°C.
- 16.-**Comidas apropiadas:** Aperitivos, pescados azules, carnes rojas y postres
- 17.-**Cata:**  
Fase Visual: Cardenal subido con ribetes amoratados. Capa media, limpio y brillante.

Fase Olfativa: Franco y elegante, con aromas de frutas rojas de la gama de la cereza y fresa, entre toques terciarios procedentes de la crianza del vino.

Fase Gustativa: Elegante y aterciopelado. Persisten los mismos aromas existentes en nariz, repitiéndose la complejidad con multitud de sensaciones; nuevamente fruta madura, café, regaliz, cuero, madera y torrefactos.