



## EMINASIN BLANCO

- 1.-**Empresa:** Abrobiotec, S.L.
- 2.-**Nombre del Vino:** Emina Sin Blanco
- 3.-**Dirección de la Empresa:** Santa Maria 36, 47359, Olivares de Duero. Valladolid.
- 4.-**Variedades de Uva:** Verdejo 100%.
- 5.-**Suelo de los Viñedos:** Fluvisoles dísticas, de textura franco-areno-arcillosa.
- 6.-**Alcohol:** 0'5%.
- 7.-**Clima de la Zona:** Mediterráneo frío con acusada continentalidad, y notable déficit hídrico.
- 8.-**Edad media de los Viñedos:** 6 años.
- 9.-**Tipo de Vendimia:** Mecanizada.
- 10.-**Tipo de Elaboración:** Elaboración en blanco con maceración y desfangado estático. Posterior desalcoholización a través de un sistema de Conos Rotatorios y reconstrucción organoléptica.
- 11.-**Temperatura media de Fermentación:** 16° C.
- 12.-**Tipos de Barricas:** Sin crianza en barrica.
- 13.-**Fermentación Maloláctica:** No realiza fermentación maloláctica.
- 14.-**Envejecimiento:** Sin envejecimiento en barrica.
- 15.-**Temperatura de Consumo:** 7-10°C.
- 16.-**Comidas apropiadas:** Aperitivos, pescados blancos y mariscos.
- 17.-**Cata:**

Fase Visual: Amarillo paja pálido con ribete alimonado, limpio y brillante.

Fase Olfativa: Herbáceos y anisados de hinojo propios de la variedad verdejo, entre nítidos y limpios aromas de manzana verde, pomelo y lavanda.

Fase Gustativa: Fresco, con agradable paso de medida acidez, que recuerda aromas cítricos y de manzana verde.