



## EMINA SIN ROSADO

- 1.-**Empresa:** Abrobiotec, S.L.
- 2.-**Nombre del Vino:** EminaSin Rosado
- 3.-**Dirección de la Empresa:** Santa Maria 36, 47359, Olivares de Duero. Valladolid.
- 4.-**Variedades de Uva:** Tempranillo 80%, Verdejo 20%
- 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:** 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 bodega.
- 13.-**Fermentación Maloláctica:** No realiza fermentación maloláctica.
- 14.-**Envejecimiento:** Sin envejecimiento en bodega.
- 15.-**Temperatura de Consumo:** 7-10 °C.
- 16.-**Comidas apropiadas:** Aperitivos, pescados blancos y azules, mariscos y carnes blancas.
- 17.-**Cata:**  
Fase Visual: Picota medio, limpio y brillante, con ribete amoratado.

Fase Olfativa: Amplia gama de aromas frutales de fresas, melocotón, piña y moras, con toques florales de hinojo. Muy expresivo y con la franqueza que define a la Tempranillo.

Fase Gustativa: Muy equilibrado, con una acidez que da frescura en armonía con cuerpo voluminoso y glicérico. Retronasal intensa que hace resurgir de nuevo los aromas de frutas maduras, con agradable sensación de volumen y final largo.