



## EMINA SIN TINTO

- 1.-**Empresa:** Abrobiotec, S.L.
- 2.-**Nombre del Vino:** Emina Sin Tinto
- 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-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:** 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:** 26º C.
- 12.-**Tipos de Barricas:** sin crianza en barrica
- 13.-**Fermentación Maloláctica:** En depósito de acero inoxidable.
- 14.-**Envejecimiento:** no ha pasado por barrica.
- 15.-**Temperatura de Consumo:** 7-10ºC.
- 16.-**Comidas apropiadas:** Aperitivos, pescados azules, carnes rojas y postres.
- 17.-**Cata:**  
Fase Visual: Cardenal subido con ribetes amarotados. 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, destacando regaliz, café, vainilla, torrefactos y tabaco.

Fase Gustativa: Elegante y aterciopelado, con un agradable esqueleto de taninos dulces, bien conjuntados con una medida acidez. Persisten los mismos aromas existentes en nariz, repitiéndose la complejidad con multitud de sensaciones; nuevamente fruta madura, café, regaliz, cuero, madera y torrefactos.

### DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

Ctra. Renedo-Pesquera, Km 30.47359 Valbuena de Duero (Valladolid)

Tlf.: 983 107 100 Fax: 983 107 104 mail: comunicacion@emina.es

[www.grupomatarromera.com](http://www.grupomatarromera.com)