



Emina Tinto Fino

FICHA DE PRODUCTO - PRODUCT'S DATA SHEET



Elaborado con uvas 100% Tempranillo procedentes de los mejores viñedos de la Ribera

Made from 100% Tempranillo grapes from the best vineyards in the Ribera del Duero

Capa alta dominando tonos cardenal oscuro y violáceos.



Deep cherry colour with purple glints, clean and bright

Profundo y franco, dominado aromas primarios varietales de fruta madura (fresa, café y torrefactos) de su crianza en barrica.



Very complex, excellent harmony in its aromas: ripe fruit, toasts, coffee...

Estructurado y redondo, con un buen esqueleto de taninos dulces, con agradable sensación de fruta madura y final largo y agradable



Powerful, round and well structured. Sweet polished tannins perfectly balanced with clean wood. Smooth and lingering finish.

PRODUCTOR PRODUCER

Bodega Emina

DIRECTOR GENERAL WINEMAKER

Carlos Moro

AÑO DE FUNDACIÓN ESTATE FOUNDED

1995

REGIÓN REGION

Ribera del Duero

PAÍS COUNTRY

España / Spain



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

grupo.matarromera

@matarromera

Formato - Format 750ml

Características del viñedo Vineyard characteristics

Nombre - Name	Pago de Viñas Rosas
Tamaño - Size	42 Ha - 222 Ac.
Composición del suelo - Soil composition	arcilla, piedra caliza - sand, clay, limestone
Tipo de elaboración - Training method	tradicional en tinto - traditional red wine making
Altitud - Elevation	900 m - 2982 ft
Viñedo/Ha - Vines/Ac	2.400 v/Ha - 971 v/Ac
Producción/Ha - Yield/Ac	5.000 kg/Ha - 5 Tn/Ac
Orientación - Exposure	Sur - South
Edad del viñedo - Year vineyard planted	1988

Vendimia y envejecimiento Winemaking & aging

Variedad - Varietal composition	100% Tempranillo
Vendimia - Harvest time	Octubre - October
Primera vendimia - First vintage	2009
Botellas producidas - Production	200.000
Fermentación - Fermentation	10-14 días en tanques de acero inoxidable (26°C) 10-14 days in stainless steel tanks (78.8°F)
Crianza - Aging	6 meses en barrica y 6 meses en botella 6 months in barrel & 6 months in bottle

Datos analíticos Analytical data

Alcohol - Alcohol	13,55%
Azúcar residual - Residual sugar	1.85 g/l
Acidez - Acidity	5.30 g/l
Extracto seco - Dry extract	31,7 g/l

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