

EMINA
Rueda



EMINA

NUESTRA HISTORIA

El Grupo Matarromera originario de Valbuena de Duero y elaborador de vinos tintos de excelencia reconocida decide elaborar vinos blancos de originalidad tanto de la D.O. Rueda como de variedades internacionales como chardonnay y gewürztraminer, así como tipos champagne y espumosos. Por dotarle de la base fundamental que es el viñedo se adquirió 120 hectáreas de viñedo, cien de ellos plantados en 1999 y veinte hectáreas de plantación más reciente como la de verdejo, sauvignon y moscatel. También implantó en su sede de Medina del Campo un jardín de variedades de uvas blancas con más de 70 variedades.

Bodega Emina Medina del Campo, acogida a la Denominación de Origen Rueda, supone la renovación y revolución de los vinos en esta comarca vitivinícola. Las instalaciones se encuentran en la localidad de Medina del Campo, junto a la Autovía del Noroeste (A-6) en la salida 157. Enclavada en una parcela de 100.000 m² en la que se combina el cultivo de la vid y el olivo, proporcionando un hermoso paisaje en torno a la bodega que allí se levanta, de igual forma desde Bodegas Emina Medina se tienen unas maravillosas vistas del Castillo de la Mota y de la campiña castellana.

La bodega es un edificio de singular diseño moderno, dentro del cual se encuentra la última tecnología para la elaboración de vinos. Este diseño se compatibiliza con la instalación de generadores de energía fotovoltaica, de tal forma que se crea un proyecto de sostenibilidad en el que se crea un ciclo de energía cerrado, de tal forma que la energía que en la bodega se consume se obtiene de forma limpia y respetuosa con el medio ambiente.

El edificio cuenta con 4.000 m² de planta, la fachada esta dominada por franjas acristaladas que permiten un disfrute del paisaje y mayor aprovechamiento de la luz natural, apoyando este principio, la cubierta de la bodega posee una serie de traslúcidos que permiten el trabajo

en la bodega sin casi necesidad del uso de la luz artificial.

Para la elaboración de los vinos bajo la Denominación de Origen Rueda se emplea como base la variedad Verdejo, de reconocida fama internacional, pero en Bodegas Emina Medina del Campo disponemos de una finca de viñedo propio en la localidad de Villalba de Adaja, en el que además de la variedad Verdejo, se cultivan otras variedades como Sauvignon blanc y Viura, que confieren a los vinos realizados en Bodegas Emina Medina de Campo ese toque tan especial y característico.

LA BODEGA

La bodega con una planta de 4.000 m², posee más de 35 depósitos de acero inoxidable totalmente automatizados para el perfecto control de la temperatura de los vinos que ellos realizan la fermentación alcohólica. De igual forma esta completada con un parque de más de 100 barricas francesas, que se renuevan todos los años para la realización de los vinos fermentados en bodega. Las instalaciones incluyen un emplazamiento para la colocación en rima de más de 100.000 botellas de espumoso y de dos líneas de embotellado, una para los vinos tranquilos y otra para el degüelle y etiquetado de vinos espumosos totalmente automatizadas.

La Bodega Emina Medina del Campo, totalmente visitable, se encuentra abierta todos los días de la semana, con el siguiente horario:

Lunes a sábado: 10.00 h. a 20.00 h.
Domingos: 10.00 h. a 18.00 h.

Ctra Medina del Campo - Olmedo, km1,5
Medina del Campo
47400 Valladolid
Tlf: 983 800 001
Fax: 902 430 189
Mail: eminarueda@emina.
Web: eswww.emina.es

Producción:

Vinos D.O. Rueda: Emina Verdejo, Emina Rueda, Emina Sauvignon y Emina Espumoso.

EMINA
BODEGA

www.emina.es

R U E D A

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



EMINA
R U E D A

EMINA RUEDA



Verdejo 90% y 10% Viura

En fase visual destacamos el color amarillo pajizo, con reflejos verdosos.

En nariz presenciamos el armónico potencial de fruta tropical (banana, paraguayo), ramillete floral, balsámicos, ligeros anises y vegetales. Todo cubierto con agradables sensaciones frescas, limpias y nítidas.

Boca untuosa, estructura media y persistente. Notas dulces en la entrada que con rapidez pasan a sensaciones más frescas y balsámicas, y confirman la nariz en el paso de boca. La variedad de uva verdejo está presente en el toque elegante de amargor final de este vino.



EMINA VERDEJO



Verdejo 100%

En fase visual amarillo pálido, con tonos verdosos, limpio y muy brillante.

En fase olfativa, franca, potente y muy afrutada, con expresivos primarios varietales de fruta fresca de la gama tropical plátano y piña, en perfecta armonía con florales de lavanda, toques anisados de hinojo y tomillo propios de la variedad verdejo y tonos de heno y hierba fresca.

En fase gustativa tiene estructura media, con una punta de acidez que le da una notable frescura en perfecta armonía con el alcohol que no destaca, con elegante sensación frutal y un típico amargor final propio de la variedad.



EMINA SAUVIGNON



Sauvignon Blanc 100%

En fase visual destacamos su tono amarillo y reflejos dorados, brillante e intenso.

Muy aromático (con gran intensidad), aromas netamente de frutas tropicales (guayaba y maracuyá) y notas minerales.

En boca muy sabroso en con ligero amargor y estructura media, sensaciones frutales y final largo y cálido. En retronasal se reproducen agradables sensaciones aromáticas.

