



### **Emina Espumoso Semiseco**

- 1-Empresa:** Bodega EMINA – MEDINA DEL CAMPO
- 2-Nombre del Vino:** EMINA ESPUMOSO SEMISECO
- 3-Dirección de la Empresa:** Ctra. Medina del Campo – Olmedo, km 1,5 Medina del Campo (Valladolid – España).
- 4-Variedades de Uva:** Verdejo 100%.
- 5-Suelo de los Viñedos:** Pobres, arenosos con arcilla en profundidad.
- 6-Alcohol:** 12 %.
- 7-Clima de la Zona:** Continental extremo ligeramente atemperado con un marcado déficit hídrico.
- 8-Edad Media de los Viñedos:** 10 años.
- 9-Tipo de Vendimia:** Mecánica nocturna.
- 10-Tipo de Elaboración:** Elaboración método tradicional de espumosos.
- 11-Temperatura Media de Fermentación:** 16°C.
- 12-Estabilización:** Por frío.
- 13-Filtración:** Tangencial.
- 14-Fermentación Maloláctica:**
- 15-Envejecimiento:** 9 meses en botella.
- 16-Temperatura de Consumo:** 10°C.
- 17-Cata:** -.

VISTA: Amarillo pajizo con reflejos alimonados, limpio y brillante. Burbuja fina que forma un rosario continuo y dinámico, una vez en superficie se forma de modo persistente una corona en torno al borde de la copa.  
NARIZ: recuerdo varietal a hierbas de monte bajo (tomillo, romero), acompañado de los aromas a bollería fresca (brioche) y finalmente un toque de fruta verde (manzana).

BOCA: entrada seca del vino que se manifiesta con una burbuja fina que deja una sensación muy agradable en boca. Estructura media alta, con un buen equilibrio entre alcohol y acidez. Untuoso en boca.  
Retronasal media recordándonos la fruta verde y la hierbas de monte bajo.

