



Emina Rueda

- Bodega:** Emina Medina del Campo
Ctra. Medina del Campo – Olmedo, Km 1.5
47400 Medina del Campo (Valladolid)
41° 18' 42" N - 4° 53' 29" W
- Empresa:** Bodega Matarromera S.L.
Ctra. San Bernardo s/n
47359 Valbuena de Duero (Valladolid)
Tel – 902 430 170 **Fax**.- 902 430 189 **Mail**.- emina@emina.es
- Nombre del Vino:** Emina Rueda .
- Clasificación de Origen:** D.O. Rueda
- Color y tipo de vino:** blanco tranquilo
- Variedades de Uva:** Verdejo 90 % y 10 % Viura.
- Alcohol:** 12,5 %
- Azúcar residual:** 4.29g/l
- Nivel de acidez:** 5.28g/
- Clima de la Zona:** Continental
- Suelo de los Viñedos:** terreno pedregoso.
- Edad Media de los Viñedos:** 10 años.
- Tipo de Vendimia:** Mecanizada.
- Tipo de Elaboración:** Tradicional en depósito de acero inoxidable
- Temperatura Media de Fermentación:** 16 °C
- Clarificación:** clarificantes orgánicos e inorgánicos
- Estabilización:** Por frío.
- Fermentación Maloláctica:** no
- Tipos de Barricas:** No sometido a crianza
- Envejecimiento:** No sometido a crianza
- Número de botellas producidas:** 300.000 botellas
- Temperatura de Consumo:** 10-12°C.
- Comidas Apropriadas:** Pescado blanco y azul, quesos de todo tipo y carnes blancas.
- Cata:**
- 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.