



EMINA SEMIDULCE

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)
Telf – 902 430 170 **Fax.**- 902 430 189 **Mail.**- emina@emina.es

Nombre del Vino: Emina Semidulce

Clasificación de origen: D.O. Rueda

Color y tipo de vino: blanco tranquilo

Tamaño de la botella: 50cl.

Variedades de Uva: 90% Verdejo y 10% Viura.

Suelo de los Viñedos: franco-arenoso

Alcohol: 12.5 % vol.

Azúcar residual: 45 gr/l

Nivel de acidez: 6 gr/l

Clima de la Zona: Mediterráneo frío con acusada continentalidad, y notable déficit hídrico.

Edad media de los Viñedos: 10 años

Tipo de Vendimia: mecanizada.

Tipo de Elaboración: tradicional en blanco, con parada fermentativa a través de frío y trasiegos,

Temperatura media de Fermentación: 16 °C

Tipos de Barricas: No sometido a crianza

Fermentación Maloláctica: No la ha realizado.

Envejecimiento: No sometido a crianza

Número de botellas producidas: 5000 botellas

Temperatura de Consumo: 10 °C

Comidas apropiadas: postres y aperitivos dulces.

Cata:

- Fase Visual: amarillo paja con reflejos dorados.
- Fase Olfativa: aromas que ensamblan una fruta madura con matices anisados y de monte bajo característicos de la variedad verdejo.
- Fase Gustativa: estructura glicérica y equilibrada con fondo largo y persistente.