

## EMINA Verdejo

1. **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
2. **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
3. **Nombre del Vino:** Emina Verdejo
4. **Variedades de Uva:** Verdejo 100%.
5. **Suelo de los Viñedos:** terreno cascajoso y pedregoso.
6. **Alcohol:** 12,5 %
7. **Clima de la Zona:** Continental.
8. **Edad Media de los Viñedos:** 10 años.
9. **Tipo de Vendimia:** Manual.
10. **Tipo de Elaboración:** Tradicional del Blanco
11. **Temperatura Media de Fermentación:** 16 °C
12. **Estabilización:** Por frío.
13. **Filtración:** microfiltración tangencial.
14. **Fermentación Maloláctica:** No sometido a fermentación maloláctica.
15. **Temperatura de Consumo:** 10-12°C.
16. **Comidas Apropriadas:** Pescados blancos, quesos poco curados y carnes blancas.
17. **Cata:**

-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.