

HEREDAD DE EMINA CHARDONNAY

- 1-Empresa:** Bodega EMINA MEDINA DEL CAMPO
- 2-Nombre del Vino:** HEREDAD DE EMINA CHARDONNAY
- 3-Dirección de la Empresa:** Ctra. Medina del Campo – Olmedo, km 1,5 Medina del Campo (Valladolid – España).
- 4-Varietades de Uva:** Chardonnay 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 fermentación en barrica de roble francés.
- 11-Temperatura Media de Fermentación:** 16°C.
- 12-Tipos de Barricas:** Roble francés
- 13-Fermentación Maloláctica:** parcial.
- 14-Envejecimiento:** 6 meses de crianza sobre lías finas de fermentación en barrica de roble francés y 6 meses de crianza en botella.
- 15-Temperatura de Consumo:** 10°C.
- 16-Cata:** -.
- VISTA: amarillo paja con reflejos dorados, limpio y brillante.
- NARIZ: predominan aromas a fruta tropical (maracayá, mango), se encuentran estos aromas perfectamente integrados con sutiles aromas especiados (clavo, vainilla), ahumados, caramelo de toffe. Finalmente tenemos recuerdo a bollería fresca tipo brioche.
- BOCA: gran estructura, untuosa y amplio volumen. Retronasal larga en la que volvemos a encontrar esos tonos de fruta tropical y especiados.

