

HEREDAD DE EMINA GEWÜRZTRAMINER

- 1-Empresa:** Bodega EMINA MEDINA DEL CAMPO
- 2-Nombre del Vino:** HEREDAD DE EMINA GEWÜRZTRAMINER.
- 3-Dirección de la Empresa:** Ctra. Medina del Campo – Olmedo, km 1,5 Medina del Campo (Valladolid – España).
- 4-Varietades de Uva:** Gewürztraminer 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 tradicional en depósito de acero inoxidable.
- 11-Temperatura Media de Fermentación:** 16°C.
- 12-Tipos de Barricas:** No ha pasado por barrica.
- 13-Fermentación Maloláctica:** no realiza fermentación Maloláctica
- 14-Envejecimiento:** sin envejecimiento
- 15-Temperatura de Consumo:** 10°C.
- 16-Comidas Apropriadas:** pescados, quesos blancos sin curar y carnes blancas
- 17-Cata:** -.

VISTA: Vino de color amarillo paja pálido con reflejos acerados, limpio y brillante.

NARIZ: En nariz predominan aromas de florares, flores blancas (flor de acacia), rosas y jazmines, ensamblados con aromas de frutas tropicales (piña) y un fondo aromático de cítricos (pomelo, lima) y aromas especiados (clavo, nuez moscada).

BOCA: Boca de estructura media, untuoso, perfectamente equilibrado entre alcohol y acidez, persistencia media, en la que recordamos esos aromas frutales (tropicales y cítricos)