



Emina Crianza

FICHA DE PRODUCTO - PRODUCT'S DATA SHEET



Elaborado con uvas de la variedad tempranillo del Coto de San Bernardo. Tras una cuidadosa selección y elaboración ha permanecido en barricas de roble americano y francés

Made with tempranillo grapes from Coto de San Bernardo. After a carefully selection it has stayed in American and French oak barrels

Color cereza intenso con reflejos púrpura. Limpio y brillante



Deep cherry colour with purple glints, clean and bright

Muy complejo, en excelente armonía con sus aromas: frutas maduras, café..



Very complex, excellent harmony in its aromas: ripe fruit, toasts, coffee...

Poderoso, redondo y bien estructurado. Dulces taninos pulidos con madera limpia. Suave y persistente final.



Powerful, round and well structured. Sweet polished tannins perfectly balanced with clean wood. Smooth and lingering finish.

PRODUCTOR PRODUCER

Bodega Emina

DIRECTOR GENERAL WINEMAKER

Carlos Moro

AÑO DE FUNDACIÓN ESTATE FOUNDED

1995

REGIÓN REGION

Ribera del Duero

PAÍS COUNTRY

España / Spain



GRUPO MATARROMERA

Ctra. San Bernardo s/n
47359 Valbuena de Duero,
Valladolid - SPAIN
T +34 902 430 170
F +34 902 430 189

www.grupomatarromera.com
emina@emina.es

grupo.matarromera

@matarromera

Formato - Format

750ml, 500ml

Características del viñedo Vineyard characteristics

Nombre - Name
Tamaño - Size
Composición del suelo - Soil composition
Tipo de elaboración - Training method
Altitud - Elevation
Viñedo/Ha - Vines/Ac
Producción/Ha - Yield/Ac
Orientación - Exposure
Edad del viñedo - Year vineyard planted

Pago Coto de San Bernardo
90 Ha - 222 Ac.
arenosos, caliza - sand, limestone
tradicional en tinto - traditional red wine making
800 m - 2624 ft
2.400 v/Ha - 5928 v/Ac
3.500 kg/Ha - 3.5 Tn/Ac
Sur - South
1988

Vendimia y envejecimiento Winemaking & aging

Varietal - Varietal composition
Vendimia - Harvest time
Primera vendimia - First vintage
Botellas producidas - Production
Fermentación - Fermentation

100% Tempranillo
Octubre - October
2003
400.000
10-14 días en tanques de acero inoxidable (26°C)
10-14 days in stainless steel tanks (78.8°F)
12 meses en barrica y 12 meses en botella
12 months in barrel & 12 months in bottle

Datos analíticos Analytical data

Alcohol - Alcohol
Azúcar residual - Residual sugar
Acidez - Acidity
Extracto seco - Dry extract

13,14%
1.30 g/l
5.10 g/l
30,4 g/l

MATARROMERA USA INC

80 River Street, Suite 3D - Hoboken, NJ 07030 - USA
T 310 625 5301 | www.grupomatarromera.com/usa | gmusa@matarromera.es
facebook.com/MatarromeraUSA | twitter.com/MatarromeraWine

MATARROMERA CHINA

Room 1509, Jing An Zhong Hua Building, 1701 West Beijing Road, Shanghai 200040
上海市北京西路 1701号静安中华大厦 509室, 200040
电话: +86 21 6288 4788 传真: +86 21 6288 4080 手机: +86 180 1797 9649
www.grupomatarromera.com/zh | exportchina2@matarromera.es