



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.



Powerful, round and well structured. Sweet polished tannins perfectly balanced with clean.

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 +34 983 683 315
F +34 902 430 189
www.grupomatarromera.com
emina@emina.es



Formato - Format

750ml, 500ml

Características del viñedo Vineyard characteristics

Nombre - Name	Pago Coto de San Bernardo
Tamaño - Size	90 Ha - 222 Ac.
Composición del suelo - Soil composition	arenosos, caliza - sand, limestone
Tipo de elaboración - Training method	tradicional en tinto - traditional red wine making
Altitud - Elevation	800 m - 2624 ft
Viñedo/Ha - Vines/Ac	2.400 v/Ha - 5928 v/Ac
Producción/Ha - Yield/Ac	3.500 kg/Ha - 3.5 Tn/Ac
Orientación - Exposure	Sur - South
Edad del viñedo - Year vineyard planted	1988

Vendimia y envejecimiento Winemaking & aging

Variedad - Varietal composition	100% Tempranillo
Vendimia - Harvest time	Octubre - October
Primera vendimia - First vintage	2003
Botellas producidas - Production	400.000
Fermentación - Fermentation	10-14 días en tanques de acero inoxidable (26°C) 10-14 days in stainless steel tanks (78.8°F)
Crianza - Aging	12 meses en barrica y 12 meses en botella 12 months in barrel & 12 months in bottle

Datos analíticos Analytical data

Alcohol - Alcohol	13,14%
Azúcar residual - Residual sugar	1.30 g/l
Acidez - Acidity	5.10 g/l
Extracto seco - Dry extract	30,4 g/l

MATARROMERA USA INC

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

MATARROMERA CHINA

Room 1509, Jing An Zhong Hua Building, 1701 West Beijing Road, Shanghai 200040
1701 509, 200040
: +86 21 6288 4788 : +86 21 6288 4080 +86 180 1797 9649
www.grupomatarromera.com/zh | exportchina2@matarromera.es