vinetur

Emina Emoción, Rosé Prestigio y Verdejo sobre lías brillan en la Guía Gourmets 2025

Este logro refleja el compromiso de Emina con la excelencia y su apuesta por una viticultura moderna y sostenible que destaca la singularidad de sus vinos

lunes 4 de noviembre de 2024

ESCRITO POR NUNCHA MARANON



Bodega Emina continúa consolidando su prestigio en el sector vitivinícola nacional e internacional gracias a la reciente obtención de altas puntuaciones en la prestigiosa Guía Gourmets 2025 con tres de sus vinos: Emina Emoción con 95 puntos y Emina Verdejo sobre lías y Emina Rosé Prestigio con 90 puntos. Este logro refleja el compromiso de Emina con la excelencia y su apuesta por una viticultura moderna y sostenible que destaca la singularidad de sus vinos.

Entre las puntuaciones conseguidas destaca **Emina Emoción (D.O. Ribera del Duero)** con 95 puntos: un tinto 100% tempranillo "con profundos aromas a mora, arándano y ciruela negra, frambuesa, cardamomo, etc...sabroso estructurado y de noble tanicidad, fresco, frutal y especiado". Este vino representa la esencia de los mejores viñedos de la bodega y ha sido descrito como un tinto con profundidad, elegancia y una expresividad única, cualidades que le han valido su alta puntuación en la Guía Gourmets.

Por otro lado, **Emina Rosé Prestigio (D.O. Cigales)**, que consigue 90 puntos, es un coupage de distintas variedades de uva autóctonas propias de la denominación de origen como son albillo mayor, garnacha tintorera, garnacha gris, tempranillo y verdejo. Este vino que pasa dos meses sobre lías, es "fragante, con apuntes a fresas silvestres, grosellas, albaricoque, lilas, caramelo rojo y yogur. Sápido, acidez refrescante, frutal, directo: largo final floral". Emina Rosé Prestigio sobresale especialmente, obteniendo valoraciones que lo posiciona entre los mejores de su categoría y la Denominación de Origen Cigales.

Finalmente, **Emina Verdejo sobre lías (D.O. Rueda)**, es un monovarietal de la variedad verdejo, de color "pajizo alimonado con apuntes a fruta de hueso y cítrica, herbáceos, balsámicos y lemongrass. Sápido, fresco, media estructura y grato final" que ha pasado tres meses sobre sus lías. Este vino es el resultado de un arduo trabajo de investigación e innovación en el viñedo a través de la utilización de levaduras propias que potencian las características sensoriales del vino y le hacen único, ya que ninguna levadura se comporta igual que una propia.

Estos reconocimientos son el resultado de una evolución constante que ha consolidado a Emina como una bodega referente en la elaboración de vinos de calidad en Ribera del Duero, Cigales y Rueda.

Para **Paloma Moro, presidenta de Bodega Emina**, "estos reconocimientos nos llenan de orgullo y nos motivan a seguir trabajando para ofrecer vinos que expresen la tipicidad de nuestros viñedos y el compromiso con la sostenibilidad y la innovación en cada etapa del proceso". La bodega ha realizado significativas inversiones en I+D+i, ha adoptado prácticas de viticultura respetuosa con el medio ambiente, y se consolida así, como un referente en producción responsable y enología avanzada.

Estas puntuaciones de Bodega Emina en la Guía Gourmets 2025 son una muestra más del éxito de la bodega en capturar la identidad de su propio terroir, el uso de variedades de uva autóctonas y en adaptarse a las nuevas tendencias del mercado, manteniendo su fidelidad en la calidad y la tradición vitivinícola.

BODEGA EMINA

Fundada por el ingeniero agrónomo y bodeguero Carlos Moro en 2004, y ahora presidida por su hija, Paloma Moro, Emina cuenta con dos bodegas, una en Ribera del Duero y otra en Rueda, lo que permite a la marca tener una gran diversidad de tipos de vinos: blancos, rosados, blancos fermentados en barrica, espumosos y tintos.

Su orientación hacia la elaboración de vinos de alta calidad a partir de viñedos propios cultivados con esmero y pasión, el respeto a la tradición y la innovación son parte fundamental de su ADN. Por ejemplo, los viñedos se monitorizan de forma inteligente; reciben agua, fertilizantes o fitosanitarios sólo cuando es estrictamente necesario. El resultado es la reducción de su huella hídrica y el respeto con la biodiversidad local. La bodega concibe la innovación y la sostenibilidad como una actitud y un concepto establecido en su filosofía, convirtiéndose en parte intrínseca de su estrategia empresarial. Fue la primera empresa española con certificación AENOR que midió su huella de carbono. Emina Ribera cuenta con el certificado Wineries for Climate Protection y forma parte de International Wineries for Climate Action (IWCA) un grupo de trabajo colaborativo que aborda el cambio climático mediante estrategias

innovadoras de reducción de las emisiones de carbono. Por su parte, Bodega Emina Rueda cuenta con la certificación SWfCP Plus, muestra del inquebrantable compromiso con el medioambiente de la bodega.

Visite: www.emina.es