



Bodegas Emina Win-e Tinto 12 meses 0% Alc.

In Valbuena de Duero, naast de rivier die zijn naam aan deze wijnstreek geeft, besloot Carlos Moro, de president van Family Bodegas Matarromera, om de erfenis van zijn ouders over te nemen. Ondertussen wordt hij aanzien als één van de meest gerespecteerde wijnmakers in Spanje (dixit Decanter).

Na het oprichten van de prestigieuze Bodega Matarromera, begon hij in 2005 aan het Emina-project, een mix van tradities en nieuwe technologieën. In 2007 liet hij een indrukwekkende bodega bouwen, waar ondertussen het hoofdkwartier van de groep gevestigd is.

Emina betekent in het Latijn “geliefd” en een “Hemina” was de maateenheid van de dagelijks aanbevolen hoeveelheid wijn die de Cisterciënzer-monniken moesten drinken. Voor hen was het produceren van wijn niet alleen toewijding, de dagelijkse “Hemina” was zonder discussie een verplichting !!

De bodega situeert zich in wat men de “Milla de oro” (oftewel de gouden mijl) van Ribero del Duero noemt. Te midden andere prestigieuze bodegas zoals Pingus, Vega Sicilia, Aalto, Matarromera.

Uniek aan deze alcoholvrije wijnen is dat het proces van A tot Z in eigen handen is van de Gruppo Matarromera.

De druiven zijn afkomstig van eigen wijngaarden die enkel voor deze producten gebruikt worden. Dat wil zeggen dat het volledige wijngaard beheer is afgestemd op het maken van deze wijnen. U leest het goed, wijnen! Want hier begint het allemaal bij: « ECHTE WIJN ».

Via een eigen ontworpen EN een gepatenteerd kolomsysteem werkend via een rotatie (osmose) systeem kunnen ze als het ware in deze “moleculaire deconstructiefabriek” de aroma’s van de alcohol scheiden (zonder warmte of druk) EN blijven de gezonde componenten (polyfenolen en antioxidanten) volledig bewaard.

Regio: Valladolid

Druivenrassen: Tempranillo 100%

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: fruitig-vol

Aroma: tonen van kersen, zwarte bessen en rode biet met een hint van kruiden kenmerken deze wijn.

Smaak: Sappig en vol van smaak met een mooie structuur en volle afdronk. (De wijn krijgt voor de de-alcoholisatie een rijping van 12 maanden op eikenvaten).

Serveren bij: De producten adviseert hem zoals de Spanjaarden gekoeld te drinken (eventueel bij vis, schaal- & schelpdieren), maar hij komt ook goed tot z'n recht bij een wat hogere temperatuur (rood vlees, grillades, gevogelte).