



Bodegas Emina Win-e Verdejo 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-moenniken 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: Verdejo 100%

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: fruitig-sappig

Aroma: groene appels en kruidige tonen die zo kenmerkend zijn voor de Verdejo-druif, anijs en venkelzaad.

Smaak: Een milde zuurgraad met subtiele aroma’s van groene appels, grapefruit en citrus.

Serveren bij: geitenkaas-salade, vis of lichte vleesgerechten, maar is komt ook op zichzelf staand goed tot zijn recht.