



yo para ti
Edelmira

*“El vino da brillantez a las campiñas,
exalta los corazones, enciende las pupilas y
enseña a los pies la danza.”*
José Ortega y Gasset.



Llegó el momento de plasmar físicamente nuestro profundo agradecimiento. Por ello, queremos que compartáis con nosotros este comienzo.

Querida por todos por su forma de ser, su simpatía, su innata alegría, su manera de enfrentarse a la vida. No olvidemos sus miles de refranes con los que nos educaba día a día.

Su flor preferida, el clavel rojo, es la esencia de nuestra marca. De nuestro homenaje a esta gran mujer, Edelmira Romero, nuestra madre y abuela.

*Eduardo Flores Romero.
5 de julio de 2021.*



Edelmira Romero

PARCELA:
Pesquera de Duero



Nuestros vinos, de gran calidad, son elaborados respetando el *terroir* y combinando una viticultura tradicional, donde la vendimia y las técnicas de selección de la uva siguen siendo manuales, con los últimos adelantos técnicos en maquinaria.

Las 50 hectáreas de viñedo de las que proceden nuestros vinos están repartidas en los términos de Fompedraza, Pesquera de Duero y Mérida, en la **Ribera del Duero**; tierra compleja y de clima severo que nos ofrece, gracias a sus condiciones exclusivas, una uva de extraordinaria calidad y enorme valor.

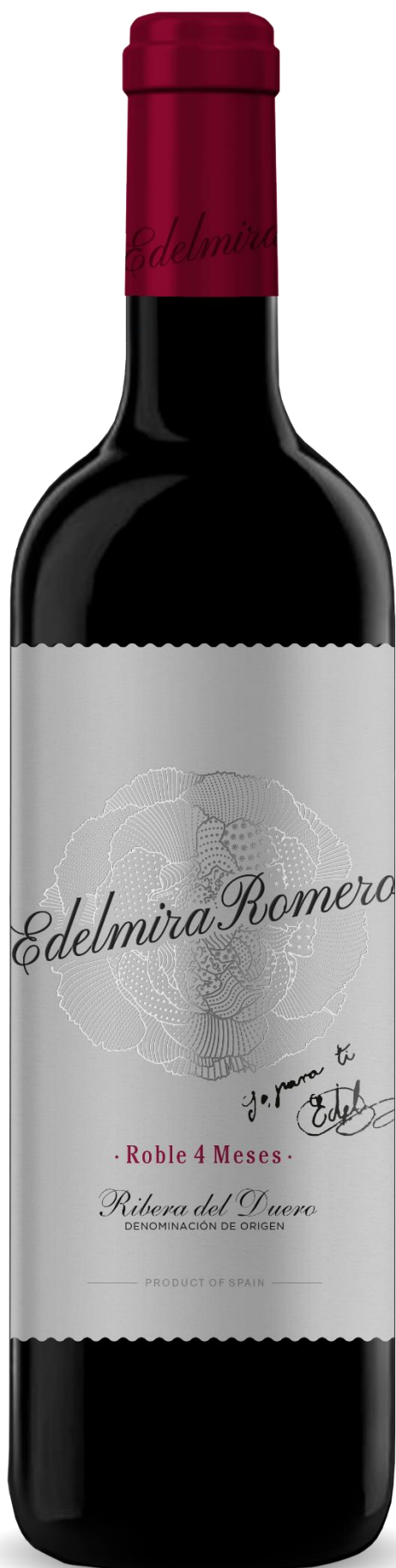




Las parcelas que se encuentran en el páramo calizo de Fompedraza, municipio a 8 kilómetros de Peñafiel, están situadas a más de 900 metros de altitud sobre el nivel del mar. Siendo una de las zonas de la **Ribera del Duero** que cuenta con características climatológicas diferentes al viñedo del valle.

De aquí proceden nuestros vinos.

*Yo, para ti
Edelmira*



- Un vino de Valladolid criado en barrica de roble francés y americano.
- El Tempranillo como fuente inagotable de riqueza.
- El primero de los elegidos, más joven, potente y meloso.

• **Elaboración:**

- Viñedos arcillo-calizos.
- Vendimia manual y selección de racimo.
- 100% Tempranillo, con 4 meses mínimo en barrica francesa y americana.
- 18 días de maceración.

• **Servicio:**

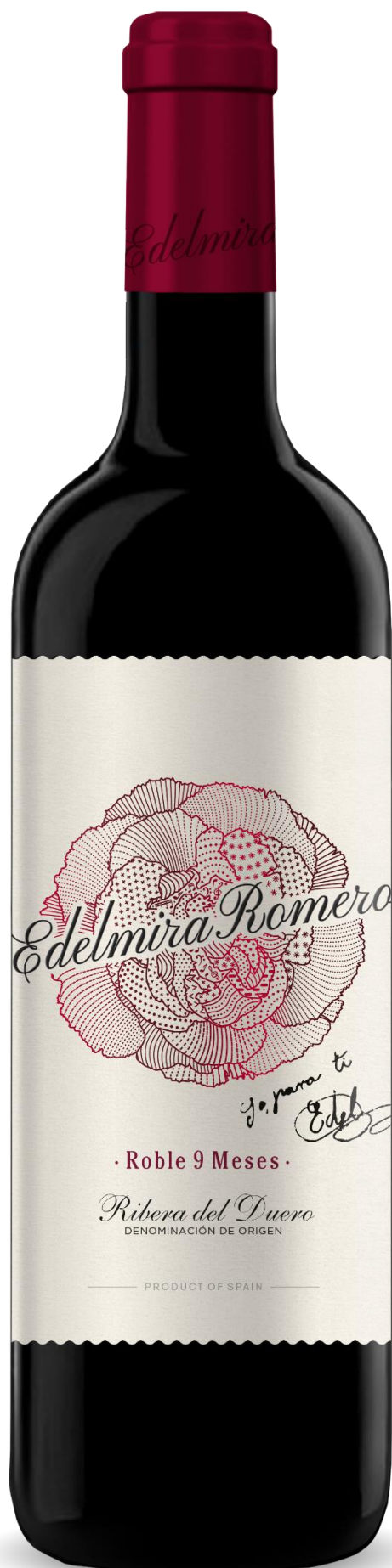
- Tiempo de apertura: 5 minutos antes.
- Temperatura: 15º C.

• **Notas de cata:**

- Color rojo cereza, limpio y brillante.
- Nariz franca, frutas del bosque, yogurt, violeta.
- En boca entrada láctea, redondo. Los amargos, dulces y ácidos aparecen de forma armoniosa. Los tostados de la barrica destacan en post con recuerdos a tabaco y canela.
- Paladar muy equilibrado y sedoso. El vino provoca e invita a repetir.







Su flor preferida, el clavel rojo, es la esencia de nuestra marca. De nuestro homenaje a esta gran mujer, Edelmira Romero, nuestra madre y abuela.

🌹 **Elaboración:**

- 🌹 Viñedos arcillo-calizos.
- 🌹 Vendimia manual, con selección de racimo.
- 🌹 100% Tempranillo.
- 🌹 9 meses en barrica americana.
- 🌹 25 días de maceración.

🌹 **Servicio:**

- 🌹 Tiempo de apertura: 15 minutos antes.
- 🌹 Temperatura: 16º C.

🌹 **Notas de cata:**

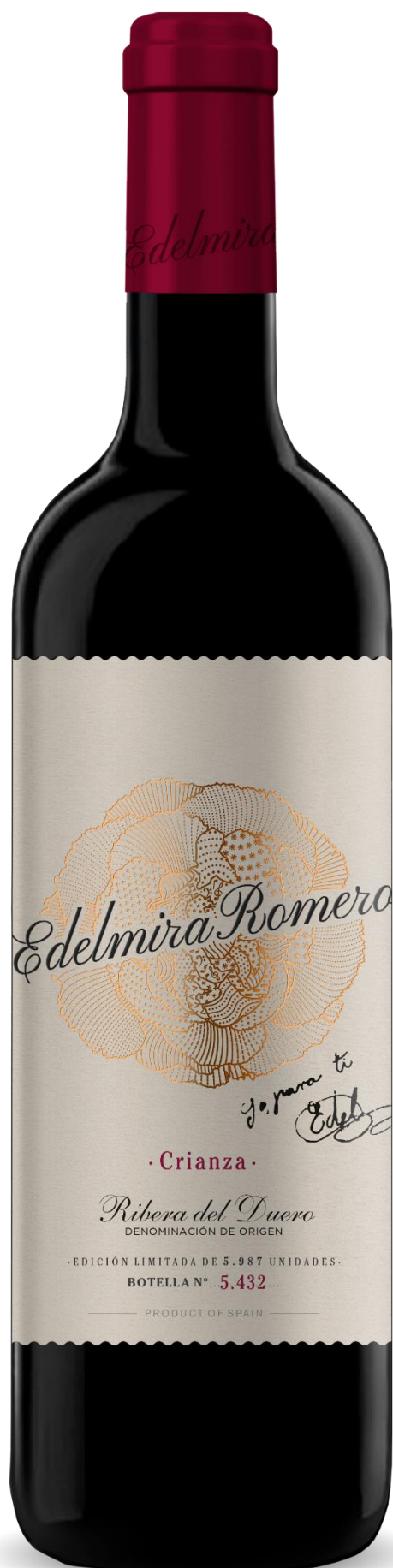
- 🌹 Rojo púrpura, intensidad media, matices vivos.
- 🌹 En nariz, muy limpio y brillante con predominio de frutas rojas, fresa, frambuesas. Luego aparecen los recuerdos a tostados, vainilla, coco, lácteos, canela.
- 🌹 En boca, entrada untuosa. Su acidez nos aporta un vino vivo, fresco. Cerezas y mora negra, pastelería, taninos dulces. Equilibrio y persistencia, vainilla y chocolate.

Jo. para ti
Edelmira





go para ti
Edel



De una selección de 20 barricas bordelesas, hemos obtenido las 5.987 botellas que componen esta Edición Limitada y Numerada.

🌿 **Elaboración:**

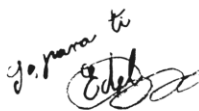
- 🌿 Viñedos calizos.
- 🌿 Vendimia manual con selección de racimo.
- 🌿 95% Tempranillo y 5% Merlot.
- 🌿 12 meses en bodega francesa.
- 🌿 30 días de maduración.

🌿 **Servicio:**

- 🌿 Tiempo de apertura: 25 minutos antes
- 🌿 Temperatura: 17º C.

🌿 **Notas de cata:**

- 🌿 Capa media-alta, color rojo guinda, lágrima bien definida, limpio y brillante.
- 🌿 En nariz, aromas varietales con recuerdo a frutas rojas y moras bien maduras. Piedra caliza húmeda que desaparece para dar paso al cedro, tabaco, pastelería, horno de pan, tostados muy finos.
- 🌿 En boca, entrada sutil, glicérica, sensaciones lácticas y marcada acidez. Mora negra y toffee.





Edelmira Romero

PARCELA:
Fompedraza

2018



Jo. para ti

Crianza.

Ribera del
DENOMINACION

EDICION LIMITADA
BOTEL



*“El vino lava nuestras inquietudes,
enjuaga el alma hasta el fondo y
asegura la curación de la tristeza”*

Séneca



hola@edelmiraromero.es



[@edelmiraromero.es](https://www.instagram.com/@edelmiraromero.es)



www.edelmiraromero.es

