

Technische fiche

Naam van de wijn	Esteban Martin
Jaar	2016
Druif	Grenache, Cabernet Sauvignon
Land/streek	Cariñena, Spanje
Terroir	
Aroma's	Mooie kleurdiepte, kersenrood met lichte evolutie aan de rand. Hier meer secundaire geuren van toffee en chocolade, de fijne geur van sigarenkistjes en wat gekonfijt rood fruit. De mond is zacht en soepel, bijna fluwelig, impressies van rijp fruit en versmolten tannine.
Vinificatie/élevage	Elke variëteit wordt apart gevinifieerd om een maximum aan extractie te bekomen en om het eigen karakter van de druif te behouden. Als de wijn klaar is, gaat hij voor 1 jaar op eiken vat. Na de botteling verdwijnt de wijn voor 2 jaar in de kelders van het wijnhuis. Daar kan hij verder afronden.
Info Domein	Bodegas Estéban Martín beschikt over de oudste wijngaarden binnen de appellatie Cariñena. De leeftijd varieert van 15 jaar tot 75 jaar oud. De variëteiten die hier verbouwd worden zijn vooral garnacha, daarnaast ook syrah en cariñena (carignan), merlot en cabernet sauvignon. Voor de witte wijnen zijn dit chardonnay en macabeo (of viura). De wijngaarden worden milieuvriendelijk onderhouden, zonder gebruik van schadelijke producten zoals pesticiden. De wijngaarden liggen tussen 400 en 800 meter boven de zeespiegel. Cariñena ligt in het Spaanse binnenland en geniet door zijn ligging van een gematigd continentaal klimaat met koude winters en zeer warme zomers. De regenval is eerder aan de lage kant, voeg daar de "cierzo" aan toe, een koude wind die frequent aanwezig is, en je krijgt een semi-droog klimaat. De bodems in dit gebied zijn zeer verschillend afhankelijk van waar de wijngaarden gelegen zijn. Jaarlijkse productieDe bodega produceert 1.500.000 flessen verdeeld over 5 cuvées. Ze beschikt over 150 ha eigen wijngaard.
Wijn&gerecht	Heel lekker bij wild, zoals hert, ree, fazant, duif,...

