

Technische fiche

Naam van de wijn	Esteban Martín Crianza 6 maand
Jaar	2017
Druif	Grenache, Syrah, Tempranillo
Land/streek	Cariñena, Spanje
Terroir	
Aroma's	Kersenrood, medium intens. Hele fruitige intensiteit. Rode bessen en wat zoete kers. Na het walsen komt er wat vanille, toffe, karamel tevoorschijn. De mond is aangenaam en heel stabiel tussen fruit, vatlagering en aciditeit
Vinificatie/élevage	Elke druivenvariëteit wordt apart gevinifieerd om het maximaal aan aroma's te bekomen en hun eigen karakter te behouden. na de assemblage gaat de wijn voor 6 maand op Amerikaanse gelagerd. Na het bottelen verblijft de wijn voor 1,5 jaar in de kelder om verder af te rijpen.
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	Steak, ribbetjes, stoofvlees, ... heel breed inzetbaar. Past ook bij heel wat kazen

