

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                               |                                                                               |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Vinho</b>                  | Esteban Martin Grenache Syrah Tempranillo 2020                                |
| <b>Vinícola</b>               | Bodega Esteban Martín                                                         |
| <b>Safra</b>                  | 2020                                                                          |
| <b>País</b>                   | Espanha                                                                       |
| <b>Região</b>                 | Aragón                                                                        |
| <b>SubRegião</b>              | Cariñena                                                                      |
| <b>Tipo</b>                   | tinto                                                                         |
| <b>Castas</b>                 | Garnacha, Syrah e Tempranillo                                                 |
| <b>Teor Alcoólico</b>         | 14,5%                                                                         |
| <b>Maturação</b>              | 6 meses em barricas de carvalho americano + 18 meses de afinamento em garrafa |
| <b>Temperatura de Serviço</b> | 16 a 18 °C                                                                    |
| <b>Guarda</b>                 | 2028                                                                          |
| <b>Decanter</b>               | 15 a 30 minutos                                                               |
| <b>Premiações</b>             |                                                                               |

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O resultado surpreendente da alquimia entre as castas Garnacha, Tempranillo e Syrah, é de autoria da Bodega Esteban Martín, uma empresa tradicional, familiar e inovadora, que foi considerada a adega espanhola mais sustentável pela Lux Life Food & Drink Awards em 2020 e Melhor Vinícola de Aragón pela Academia Aragonesa de Gastronomia no mesmo ano.

O rótulo, que é integra a linha *Crianza*, foi concebido primorosamente e encanta os sentidos pelo conjunto expressivo, equilibrado e saboroso!

As uvas, provenientes dos limites da DOP Cariñena, foram colhidas de vinhas velhas, com idade entre 30 e 65 anos, cultivadas em altitudes entre 600 e 800 metros, produzindo rendimentos bastante reduzidos.

Um estágio de 6 meses em barricas de carvalho americano foi realizado para aportar estrutura ao vinho, que após engarrafado, aguardou mais 18 meses nas caves da vinícola.

Esta nova safra foi lançada a poucos meses pela Estaban Martín, e tem tudo para alcançar um resultado ainda superior ao das multipremiadas safras anteriores, que já receberam Medalha de Ouro de Gilbert & Gaillard, Ouro no Berlin Wine Trophy, Duplo Ouro no China Wine & Spirit Awards, e, inclusive, 90 pontos no Decanter World Wine Awards, um dos concursos mais rigorosos do mundo.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO



### Análise olfativa

|             |          |  |  |  |  |           |
|-------------|----------|--|--|--|--|-----------|
| INTENSIDADE | baixa    |  |  |  |  | alta      |
| EVOLUÇÃO    | primário |  |  |  |  | terciário |
| DESCRIÇÃO   |          |  |  |  |  |           |



### Análise gustativa

|              |       |  |  |  |  |           |
|--------------|-------|--|--|--|--|-----------|
| INTENSIDADE  | baixa |  |  |  |  | alta      |
| DOÇURA       | seco  |  |  |  |  | doce      |
| ACIDEZ       | baixa |  |  |  |  | alta      |
| TANINO       | baixa |  |  |  |  | alta      |
| CORPO        | leve  |  |  |  |  | encorpado |
| PERSISTÊNCIA | curta |  |  |  |  | longa     |
| DESCRIÇÃO    |       |  |  |  |  |           |



### CULINÁRIA

|          |             |           |             |            |
|----------|-------------|-----------|-------------|------------|
| CARNES   | peixe       | crustáceo | ave         | suíno      |
|          | cordeiro    | gado      | caça        | curada     |
| QUEIJOS  | frescos     | moles     | médios      | duros      |
| DA TERRA | hortaliças  | legumes   | cereais     | cogumelos  |
| AMIDOS   | massas      | risotos   | polenta     | tubérculos |
| TEMPEROS | pimentas    | ervas     | especiarias | aromáticos |
| DOCES    | oleoginosas | frutas    | sobremesas  | chocolate  |

**DESCRIÇÃO** tapas espanhóis, queijos de maturação média, bruschettas de brie e jamón, talharim ao sugo, torta de batatas, costela de cordeiro na brasa, pato confitado

