VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

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