

Estones – GS | Montsant DO Grenache – Carignan Espagne (CATALUNA) – 2018

Domaine

Estones

En 2008, deux entrepreneurs dotés d'une excellente expérience dans le domaine viticole ont uni leurs forces pour fonder Estones Vins. Salvi Moliner est responsable de la production de vin et Sergi Montalà est le sommelier. Leur objectif était de lancer un projet qui marquerait la région. Et ils y sont parvenus ! Leurs vins reflètent un style distinctif, tout en respectant l'identité de la région DO Montsant.

Vinification

Manuele oogst in kratten van 20 kg. Na een accurate selectie van de beste druiven, worden de Grenache en Samsó druiven apart gevinifieerd. De fermentatie vindt volledig plaats in inox en duurt 21 dagen voor de Grenache en 25 dagen voor de Carignan. Daarna volgt de rijping op houten vaten gedurende 14 maanden. Hierbij gaat de Grenache in Franse eikenhouten vaten, terwijl de Samsó verfijnd wordt in Amerikaanse eik. De malolactische omzetting wordt logischerwijs uitgevoerd. Koude stabilisatie en minimale filtratie (klaring) alvorens te bottelen.

Dégustation

Diepe kersenrode kleur met granaatrode toetsen. Na beluchten van het glas ontplooien zich een scala aan complexe aroma's: rijpe bessen, donkere pruimen, kruidigheid, drop en leer. Volle, krachtige aanzet in de mond waarbij tertiaire impressies (leer, chocolade en koffie) subtiel geblend zijn met het primaire fruit. Een frisse, minerale toets verlicht het geheel.

Mets adaptées

Vin plaisir | Agneau | Ragoût - gibier | Steak - grillé

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Grenache (70%), Samsó (30%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Complexe et généreux

