



Wijnfiche

## **Estones - GS | Montsant DO Grenache - Carignan SPANJE (CATALUNA) – 2018**

### **Domein**

#### **Estones**

In 2008 sloegen twee ondernemers met uitstekende wijnervaring de handen in elkaar en richtten ze Estones Vins op. Salvi Moliner is verantwoordelijk voor de wijnproductie en Sergi Montalà is de sommelier. Het doel was een project te starten waarbij ze hun stempel op de regio konden drukken. En of ze dit doen! Hun wijnen omvatten een eigen(wijze?) stijl, zonder de eigenheid van de regio DO Montsant teniet te doen.

### **Vinificatie**

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.

### **Smaak**

Diepe kersenrode kleur met granaatrode toetsen. Na beluchten van het glas ontplooiën 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.

### **Gerechten**

Genietwijn | Lam | Stoofschotels - wild | Steak - gegrild

## Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Grenache (70%), Samsó (30%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 7-10

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

