

## NIÑO MIMADO GARNACHA

### Garnacha

Este vino se caracteriza por su intenso color cereza oscuro. Nariz compleja con notas de fruta madura, zarzamoras y las características del “terruño”. La influencia del suelo es inevitable y eso se percibe en la mineralidad y en el toque balsámico del tomillo, el eucalipto y el romero. Fermentado en barrica de roble durante 16 meses, conserva fresca y una placentera acidez.

*El paso por boca es vivo y fresco, complejo, con la gracia de la garnacha y el final medio largo y muy expresivo.*

#### Para tomar

Puede ser tomado con platos de caza, tales como jabalí, corzo, liebre, perdiz; carnes rojas y quesos curados.

Region: D.O.P. Cariñena

Edad del viñedo: 65 – 90 años

Altitud: 900 metros

Suelo: Cascajo

% Vol: 14.5%

Crianza: 16 meses barrica roble

Puntuaciones y premios

\*90 Puntos y MEDALLA PLATA – Decanter 2021

\*90 Puntos – Guia Peñin 2021

## ULULA

### Garnacha, Syrah

Vino joven, fresco y alegre, con un paso por barrica de roble durante tres meses. Rojo cereza, fresca y al mismo tiempo complejidad. Presencia de tostados y especiados así como cacao. Expresivo y delicioso, goza de una gran estructura en boca, con taninos suaves.

*Un vino que mira a la naturaleza y escucha sus sonidos, que percibe los ecos y los murmullos.*

#### Para tomar

Perfecto con tapas y cocina mediterránea, especialmente con chuletas a la brasa y arroces. Delicioso también con postres de chocolate.

Region: D.O.P. Cariñena

Edad del viñedo: 20 – 65 años

Altitud: 600-800 metros

Suelo: Cascajo

% Vol: 14%

Crianza: 3 meses barrica roble

Puntuaciones y premios

\*DOBLE ORO – SAKURA Japan Women’s Wine Awards 2021

\*MEDALLA BRONCE – Decanter 2021

## ESTEBAN MARTIN 6M

### Garnacha, Tempranillo, Syrah

De rojo cereza a violeta oscuro. Aromas a caramelo, bombón y jugo de cerezas y frutas del bosque.

*Agradable cuerpo y notas de eucalipto y regaliz. En boca, bien estructurado y largo final con taninos finos y equilibrados.*

#### Para tomar

Especialmente delicioso con carnes, arroces y verduras. Rigattoni al ragú, espinacas con tomate, borrajas con huevo poché, costillas a la barbacoa y asado al horno.

Region: D.O.P. Cariñena

Edad del viñedo: 30 – 65 años

Altitud: 600-800 metros

Suelo: Cascajo

% Vol: 14.5%

Crianza: 3 meses barrica roble

Puntuaciones y premios

\*90 Puntos y MEDALLA PLATA – Decanter 2021

\*MEDALLA ORO – VIRTUS Portugal 2021