



The winery.

ESTEBANMARTIN.COM



esteban martín
VIÑEDOS Y BODEGAS

esteban martín

VIÑEDOS Y BODEGAS



Founded in 2003, Bodegas Esteban Martín is an exciting, family-run, pioneer in environmental sustainability, innovative winery belonging to the PDO Cariñena. The vineyards, almost 300 hectares, are owned by the family and the three generations of the family are already involved in the daily work.

Located at the foot of the Sierra de Algairén, the weather in this area is quite extreme, with very hot summers and very cold winters, in addition to a north wind called Cierzo.

With a production of about 3,500,000 bottles, 90% is exported to more than 35 countries.

The winery is committed to product quality wine and has a deep respect for nature, seeking balance between environment, climate, strain and soil. IFS (International Featured Standards for Food) certification.





esteban martín

VIÑEDOS Y BODEGAS

The oenologist, Jorge Barberia, who was born in Cariñena and has been making wine in different parts of the world for 10 years, is a lover of the wines of his region near Valle del Ebro, where Garnacha originated, with its particular characteristic, owing to the climate and soils.

For Jorge, the most important part of his job is his work in the vineyard. 'Esteban Martin wines are fresh and fruity with a good balance on the palate, smooth and silky tannins. Wines with soul' says Jorge and 'they have enormous success in tastings and competitions around the world.'

Passion, terroir and personality clearly are reflected in each bottle, a blend of modernity and know-how to reach their ultimate expression.



VINOS Y LICORES

D. O. Somontano promociona el enoturismo de invierno

«Enoturismo de invierno para vivir en primera persona los valores del vino D. O. Somontano». Ese es el título de la última propuesta del Consejo Regulador de esa zona vitivinícola para promover las visitas de turistas al territorio y a las bodegas adscritas a ella.

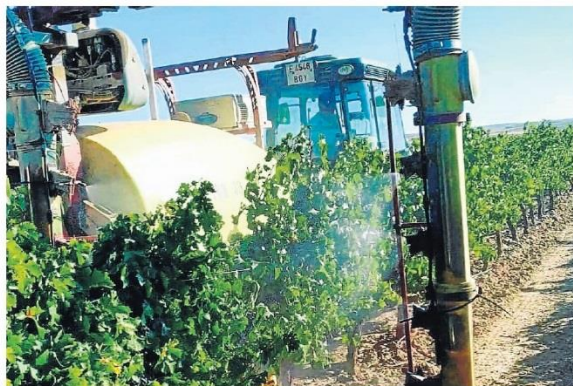
«Un paraíso natural como el de la comarca del vino D. O. Somontano se abre, hospitalario, a los viajeros en cualquier época del año, brindándoles la experiencia de conocer las bodegas en las que nacen sus vinos, las ricas propuestas gastronómicas de la zona, un patrimonio artístico reflejo de los siglos de su historia, una amplia oferta cultural y la espectacular transformación paisajística conforme avanzan las estaciones», señala el Consejo. En invierno, los Pirineos se visten de blanco y ofrecen unas vistas espectaculares de los viñedos. Un atractivo singular que se añade a la lista de actividades que se pueden realizar durante un viaje invernal a la tierra del vino D. O. Somontano, diseñada para disfrutar de sus vinos, bodegas y restaurantes.

Si bien los viñedos adquieren todo su colorido en primavera, el invierno ofrece una panorámica paisajística interesante con la fotografía de los Pirineos nevados al fondo.

Los viñedos se preparan con mimo desde el invierno para que puedan dar lo mejor de sí en las siguientes estaciones. Es el momento de la poda y la preparación de los terrenos, labores que suelen pasar inadvertidas pero que ofrecen una oportunidad para el visitante interesado en conectar con el origen y la esencia de los vinos. La presencia de nieve supone un marco ideal para la práctica de deportes como el esquí o el senderismo.

CMG

Bodegas Esteban Martín, pionera utilizando ozono



Una máquina, pulverizando ozono en las viñas de Esteban Martín. B.E.M.

El enólogo Jorge Barbería destaca que se ha conseguido mejorar la salubridad de la uva y la calidad de los vinos tras un año de tratamiento con esta técnica.

POR JOSÉ LUIS SOLANILLA

Desde hace algo más de un año, Bodegas Esteban Martín, perteneciente a la Denominación de Origen Cariñena, y siempre trabajando por la innovación y la calidad, comenzó a tratar sus viñedos mediante la pulverización con ozono. Alberto Esteban Martín, administrador de la bodega; Antonio Gasca, su director; y Jorge Barbería, enólogo de la misma, vieron que este método podría

suponer un gran avance y una mejora considerable tanto para los viñedos como para los vinos, así como para el entorno y el hábitat.

La pulverización con ozono consigue limitar el crecimiento de microorganismos patógenos, con lo cual se preserva la calidad de los vinos y la salubridad de las viñas, a la vez que se cuida y se protege el medioambiente.

Antonio Gasca asegura que «esta técnica resulta ser la más eficaz y ecológica, puesto que el ozono se revela como un protector natural de la vid y del medioambiente». A lo que Jorge Barbería añade: «Después de un año pulverizando con ozono, es increíble percibir tanta salubridad y tanta calidad en los vinos. Esto supone un gran avance para el cuidado de la naturaleza».

to de maquinarias y utensilios que intervienen en la elaboración del vino.

También en agricultura se ha aplicado inyectando agua ozonizada en el riego para desinfectar las raíces y el sustrato, impidiendo la aparición de enfermedades causadas por hongos o bacterias. Lo novedoso e innovador en este caso es usarlo mediante la pulverización directa sobre los viñedos, aplicándolo en cualquier estado fenológico del cultivo, cuantas veces se desee y sin necesidad de equipos especiales. El resultado son frutos más homogéneos y con más consistencia, es un tratamiento 100% ecológico, puesto que solo utiliza el agua.

VINOS ECOLÓGICOS. Bodegas Esteban Martín presentará este año sus vinos naturales y ecológicos, tratados con ozono y libres de pesticidas y fungicidas. Su propietario, Alberto Esteban Martín, afirma que están «muy satisfechos con el resultado, los vinos están perfectos y reflejan un plus de energía y vitalidad».

Bodegas Esteban Martín ya despuntó en 2002 en prácticas medioambientales, siendo precursora de la técnica de difusores de feromonas para luchar contra la polilla. Este método, totalmente inocuo para la uva y ecológico al cien por cien, sirvió de guía para otras empresas vitivinícolas y agrícolas.

«La empresa promueve y ejerce desde sus orígenes la sostenibilidad innovando mediante mecanismos varios como gestión de recursos, reciclaje, agricultura sostenible y ahora ecológica en gran parte de sus viñedos. Nuestra filosofía es la de respetar a la tierra atendiendo a la biodiversidad y trabajando mano a mano con la naturaleza», afirma la bodega.

La última referencia que sacó al mercado esta bodega, el tinto Ullula 2018, elaborado mayoritariamente con garnacha, con un pequeño porcentaje de syrah y con un breve paso por barrica, ya apunta en la dirección de conseguir vinos más respetuosos con la naturaleza. Es un vino vegano dirigido a consumidores jóvenes que ha recibido una gran acogida dentro y fuera de España.

El uso del ozono en instalaciones agrícolas no es una novedad. Se ha usado ya alguna vez para mantener las necesarias condiciones de higiene, tanto en las barricas de crianza como en el res-

BODEGAS ESTEBAN MARTÍN

Dirección: camino de la Virgen de Lagunas, s/n. Alfamén (Zaragoza).

Teléfono: 976 628 490.
Vinos: Esteban Martín (jóvenes blanco, rosado y tinto; crianza y reserva), Niño Mimado Blanco Chardonnay y Tinto Garnacha, Ullula Tinto y Oh! Sweet White.

Niño Mimado, en el top 100 de Tim Atkin

Este blanco de Bodegas Esteban Martín (D. O. Cariñena) es el único vino aragonés seleccionado por el 'master of wine' británico.

POR JOSÉ LUIS SOLANILLA

Niño Mimado Chardonnay 2018 es el único blanco aragonés incluido por el conocido 'master of wine' británico Tim Atkin en su selección de los 100 mejores vinos españoles de 2019. Este vino de corte internacional que elabora el enólogo Jorge Barbería en Bodegas Esteban Martín a partir de las mejores uvas de las fincas



Botella de Niño Mimado blanco 2018. CMG

de la bodega está triunfando en los mercados de todo el mundo y, previsiblemente, su inclusión en esta selección acabará por proyectarlo hacia todos los continentes. Cuando salió al mercado, hace unos meses, ya alabamos en estas páginas sus prestaciones y su excelente relación entre su calidad y su precio, que está en torno a los 8,50 euros.

«Nuestro lema es el de seleccionar los mejores vinos, mas allá de buscar ciertos estilos o variedades, pero estoy entusiasmado de ver que nuestra selección final es tan heterogénea como siempre», señala Atkin respecto a su top 100, en el que predominan los vinos de Rioja y Ribera del Duero, aunque hay referencias de muchas zonas de España, algunas poco incluidas en estas listas, como Bullas, Cebreros, Lanzarote y Sierra de Gredos.

Estos vinos se presentarán el próximo martes en la Embajada de España en Londres a prensa e importadores británicos.

Left: Heraldo de Aragon Newspaper, 18 January 2020
Bodegas Esteban Martin pioneer using ozone

Above: Heraldo de Aragon Newspaper, 16 November 2019
Niño Mimado, Top 100 Tim Atkin's List in UK

PRODUCTOS HORTÍCOLAS

Hnos. MENE

Donde la borraja tiene apellido

Avenida Montañana, 945 - Tel. 976 576 029
hermanosmene@hermanosmene.com
www.hermanosmene.com

CASA PASCUALILLO
RESTAURANTE - BAR

FUNDADA EN 1939

TEMPORADA DE COCIDO
MARTES Y JUEVES

C/Libertad 5 (El Tubo)
976 397 203
www.casapascualillo.com

BuleBar ESPECIALISTAS EN ARROCES

© @bulebarrestaurant

NIÑO MIMADO garnacha

Wine Region
D.O.P. Cariñena

Vine Age
65 – 90 years

Grapes
Garnacha Tinta

Barrel Time
16 Months

Elevation
600-800 m

Soil
Reddish-brown limestone over rocky
subsoils

Alcohol Content
14,5% Vol.

Food & Wine
hunting dishes as wild boar, roe deer,
hare, red meat and cured cheese.

A wine that represents the relationship between man and nature and reflects perfectly the characteristics of the terroir. The influence of the soil is inevitable and thus the abundant mineral and balsamic notes of the plants that grow iridescent are expressed: divine thyme, eucalyptus and rosemary open in the nose and mouth culminating.

Fermented in oak barrels for 16 months, but at the same time, a pleasant balance of acidity. The passage through the mouth is alive and fresh, complex and very free, with a long aftertaste on the palate.

Ratings & Awards

- *DOUBLE GOLD MEDAL – SAKURA Japan Women’s Wine Awards 2022
- *DOUBLE GOLD MEDAL – CWSA 2022
- *90 Points and SILVER MEDAL – Decanter 2021
- *90 Points – Peñin Guide 2020 and 2021
- *GOLD MEDAL - Gilbert & Gaillard 2019
- *GOLD MEDAL - Mundus Vini 2019
- *91 Points – Peñin Guide 2019
- *SILVER MEDAL – Japan Wine Challenge 2019
- *SILVER MEDAL – Concours Mondial Bruxelles 2019

Annual Production
of about 7000 bottles



esteban martín

VINEDOS Y BODEGAS



NIÑO MIMADO chardonnay

Wine Region

D.O.P. Cariñena

Vine Age

25 – 45 years

Grapes

Chardonnay

Barrel Time

6 Months

Elevation

600-800 m

Soil

Reddish-brown limestone over rocky subsoils

Alcohol Content

13% Vol.

Food & Wine

backed fish, seasoned white meats or risottos, tuna tataki with teriyaki sauce, spanish serrano ham.

It is a very special and captivating wine created by Bodegas Esteban Martín, a wine that concentrates the sun and solar clarity in the glass. Fermented in French oak barrels, this wine becomes unctuous, very elegant, and is dressed with the aging of the lees and the spicy and toasted tones of the wood.

This wine presents a very attractive and bright straw yellow color, nose with good fruit expression, notes of pineapple and melon with nice oak tips, in the mouth it is broad and tasty.

Processing: There is a first cold maceration of the grape skins with the must for about 24 hours and fermented in the new French oak barrels. Here it remains in contact with the lees for about three months using the batonnage technique.

Ratings & Awards

*90 Points and Bronze Medal – Decanter 2021

*GOLD MEDAL - Gilbert & Gaillard 2019

*Best of Spain – Top 100 – Tim Atkin 2019 List, Wines from Spain Awards 2019

Annual Production

of about 3500 bottles



esteban martin

VIÑEDOS Y BODEGAS



Best of Spain
Top100 Wine



ULULA

#owl #nature #respect

Wine Region

D.O.P. Cariñena

Vine Age

20- 65 years

Grapes

Garnacha, Syrah

Barrel Time

3 Months

Elevation

600-800 m

Soil

Reddish-brown limestone over rocky subsoils

Alcohol Content

14,5%

Food & Wine

Perfect with tapas and mediterranean cuisine, specially with grilled chops and rice. Delicious also with chocolate desserts.

Harvest

At the end of September, partly manual and mechanical

Alcoholic Fermentation

15 days at a controlled temperatura 22°C to 24°C

Malolactic Fermentation

In oak barrels using the “batonage” technique over white wine lees, during 3 months.

Tasting Notes

Cherry red, fresh but at the same time complex with red and black fruit notes. Presence of toast and spices as well as cocoa. A very expressive and delicious wine. Good structure in the mouth, with sweet tannins and a great elegance.

Ratings & Awards

- *GOLD – SAKURA Japan Women’s Wine Awards 2022
- *DOUBLE GOLD – SAKURA Japan Women’s Wine Awards 2021
- *Bronze Medal – Decanter 2021
- *GOLD MEDAL - Grenaches du Monde 2020
- *Best of Spain – Top 100 - ProWein 2020
- *SELECTED WINE – 1001 Degustations, Guide Internet des Vins, France 2019



esteban martin

VIÑEDOS Y BODEGAS



OH! WHITE 8

#semi sweet #cool #funny
#NoPreservatives #Vegan #GlutenFree

A delicious sparkling and fun drink to surprise the youngest audience.

Pale Straw-yellow in color, with a cristal clear. Beautiful floral notes on the nose, citrus and sweet palate. A cool, funny and refreshing beverage.

Variety
Muscat of Alexandria

Alcohol by volume
8%

Great with
Starters and apetizers, seafood, sushi, rice dishes and creamy desserts and fruit cakes. Delicious drink to make easy cocktails or drink alone.

Serve very cold 4°C

Cocktail Noelia
OH! White + Raspberry vodka + Red fruits (raspberries, strawberries and blueberries) + enough ice.
Tip: to further intensity the experience, first freeze the red fruits and add them to the cocktail just before serving.



esteban martín

VIÑEDOS Y BODEGAS



akataVINO

BODEGAS ESTEBAN MARTIN
Camino Virgen de Lagunas, s/n
50461 Alfamen, Spain

contact: Eva Roy

tel: +34 616 90 37 63

export@estebanmartin.es

www.estebanmartin.com

 @bodegasestebanmartin

 facebook.com/BodEstebanMartin



MEJOR BODEGA ARAGÓN 2020

IFS Food



esteban martin

VIÑEDOS Y BODEGAS