



OLIVARES
BODEGAS



Informations techniques

Alcool : 18 %

BODEGAS OLIVARES

Jumilla- Espagne

www.bodegasolivares.com



Valor de Olivares - 1996

Appellation : Jumilla DOP

Cépage : Monastrell

Terroirs : Sols sableux et calcaire

Région : Murcie

Élevage : 25 ans en foudres de chêne 1000L

Un mot sur la cuvée

Ce vin fortifié et oxydatif, élaboré à partir de vieilles vignes de Monastrell âgées de 60 à 80 ans, était vendu à l'époque pour seulement 25 pesetas par le Domaine. Deux ans plus tard, son succès étant incontestable, le Domaine Olivares décida de conserver une partie de la production en fûts. Après 25 ans de vieillissement, nous avons enfin le plaisir de vous faire découvrir ce vin exceptionnel !

Le domaine

Bodegas Olivares a été fondée en 1930 par Pascual Olivares Fernandez, avec la conviction que le Monastrell pouvait refléter le caractère unique de Jumilla. Le domaine se situe dans la zone de Hoya de Santa Ana, à la plus haute altitude de l'appellation, bénéficiant ainsi de journées chaudes et de nuits fraîches, idéales pour une maturation lente des raisins. Sur ses 275 hectares, le domaine cultive principalement du Monastrell, ainsi que de la Syrah et du Grenache. La vinification y est naturelle, avec une récolte manuelle et une fermentation à levures indigènes, afin de respecter pleinement le terroir.

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Arômes de figues, dattes, fruits mûrs, épices douces, cacao, balsamique et réglisse.

En bouche, le vin est dense, corsé et savoureux, avec une belle structure et une grande fraîcheur.

Conseils

T° de Service : 9 ° C

Potentiel de garde : 30 ans et plus

Accords

Fondant au chocolat

Foie gras poêlé ou mi-cuit, accompagné de confiture de figues