



OLIVARES
BODEGAS



Informations techniques

Alcool : 16 %

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.3 g/L

Sucre résiduel : 260 g/L

BODEGAS OLIVARES

Jumilla- Espagne

www.bodegasolivares.com



Dulce - 2020

Appellation : Jumilla DOP

Cépage : 100% Monastrell

Terroirs : Sols sableux et calcaire

Région : Murcie

Élevage : 2 ans en cuves béton et en bouteille

Un mot sur la cuvée

Un vin puissant et équilibré, né de vignes anciennes non greffées, qui révèle toute la richesse du Monastrell. Sa complexité s'intensifie avec le temps, offrant une expérience gustative profonde. Parfait avec un chocolat noir, des fruits sauvages ou confits, et idéal avec des fromages bleus ou affinés. Un vrai reflet du terroir, alliant tradition et caractère.

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 : Mûr, cerise noire et prune, mêlées à des touches d'épices douces et une légère note de réglisse

En bouche une belle structure et une grande concentration, offrant une texture veloutée et un équilibre parfait entre puissance et fraîcheur

Conseils

T° de Service : 10 -12 ° C

Potentiel de garde : 15 -20 ans

Accords

Forêt Noire

Tartelette aux figues sèches