



OLIVARES
BODEGAS



Informations techniques

Alcool : 13%

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.6 g/L

Sucre résiduel : < 2 g/L

BODEGAS OLIVARES

Jumilla- Espagne

www.bodegasolivares.com



Blanco - 2022

Appellation : Jumilla DOP

Cépage : Verdejo

Terroirs : Sols sableux et calcaire

Région : Murcie

Élevage : En cuves en inox

Un mot sur la cuvée

Ce Verdejo, issu de vignobles en altitude plantés sur des sols sableux et calcaires, est vinifié en cuves inox pour préserver sa fraîcheur vive et sa minéralité. L'altitude et les conditions idéales permettent aux raisins de révéler toute leur complexité, offrant des arômes tropicaux délicats et une vivacité saisissante qui témoignent de l'authenticité et du caractère unique de ce terroir.

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 (825m), 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 : Explosion de fruits tropicaux frais, mêlés à des touches de zestes d'agrumes.

En bouche, il révèle une texture soyeuse et une belle rondeur, soutenue par une acidité vive qui apporte de la fraîcheur.

Conseils

T° de Service : 7 - 9 ° C

Potentiel de garde : 3 ans

Accords

Risotto au pesto et légumes grillés

Poulpe grillé