



OLIVARES
BODEGAS



Informations techniques

Alcool : 14.5%

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.1 g/L

Sucre résiduel : <2 g/L

BODEGAS OLIVARES

Jumilla- Espagne

www.bodegasolivares.com



Tinto - 2022

Appellation : Jumilla DOP

Cépage : 75% Monastrell, 15% Grenache et 10% Syrah

Terroirs : Sols sableux et calcaire

Région : Murcie

Élevage : 3 mois en fût de chêne français

Un mot sur la cuvée

Cet assemblage révèle toute la richesse du terroir. Après une fermentation en cuves inox et un élevage de trois mois en grands fûts de chêne français, il dévoile des arômes de fruits noirs et de cerise, avec une bouche fraîche et vibrante, rehaussée de touches de poivre et soutenue par une belle acidité.

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 : Fruits noirs mûrs et de cerise, avec des nuances subtiles de poivre.

En bouche, ce vin est frais et dynamique, avec une texture veloutée.

Conseils

T° de Service : 16 ° C

Potentiel de garde : 5 ans

Accords

Pâtes aux sauces tomate épices

Tapas : patatas bravas, chorizo grillé, croquetas de jamón