



OLIVARES
BODEGAS



Informations techniques

Alcool : 14%

Acidité totale (H₂SO₄) : 5 g/L

Sucre résiduel : <2 g/L

BODEGAS OLIVARES

Jumilla- Espagne

www.bodegasolivares.com



Altos de la Hoya - 2022

Appellation : Jumilla DOP

Cépage : 90% Monastrell et 10% Grenache

Terroirs : Sols sableux et calcaire

Région : Murcie

Élevage : 6 mois en foudres de chêne français usagé et neuf de 600 L

Un mot sur la cuvée

Altos de la Hoya met en valeur la Monastrell, cépage emblématique de Jumilla. Cette cuvée provient des vieilles vignes en pied franc, sélectionnées pour leur qualité exceptionnelle. La fermentation, réalisée avec levures autochtones, permet de préserver toute l'authenticité du terroir et d'exprimer la richesse naturelle de ce cépage unique.

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 rouges et noirs mûrs, accompagnés de notes minérales et épicées.

En bouche, il se distingue par sa fraîcheur et sa longueur, offrant une belle structure et une finale persistante.

Conseils

T° de Service : 16 - 18 °C

Potentiel de garde : 5 - 8 ans

Accords

Poitrine de porc confite

Daube de bœuf