



**OLIVARES**  
**BODEGAS**



## Informations techniques

Alcool : 14%

Acidité totale (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 5 g/L

Sucre résiduel : <2 g/L

# BODEGAS OLIVARES

Jumilla- Espagne

[www.bodegasolivares.com](http://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