



## Olivares Dulce Monastrell DOP Jumilla

Bodegas Olivares / Paco Selva  
Spanien, Jumilla

### Vinifikation

Handlese zu spätem Zeitpunkt (weit in den Herbst) für hohen Zuckergehalt, bis zu 30 Tage Schalenmazeration, Spontanvergärung, Ausbau in kleinen Eichenfässern und Betontrögen, Reifung für 2 Jahre auf der Flasche

### Charakter

Orientalische Aromen in der Nase wie Datteln und Feigen, Duft von Zimt, Ahornsirup und Gewürze; im Aroma intensiv mit deutlicher Süsse, Noten von Backpflaumen und Rosinen, enthält schöne Balance und harmonische Säurestütze; langer Nachhall gestützt von samtweichen Tanninen

### Terroir

Der Rebberg "Finca Hoya de Santa Ana" liegt im Nordwesten der DO Jumilla auf ca. 825 MÜM. Die Reben wachsen auf sandig-lehmigen Böden mit hohem Kalkanteil und werden in Buschform erzogen und ohne künstliche Bewässerung bewirtschaftet. Es handelt sich dabei um sehr alte, ungepfropfte Rebstöcke = "pie franco"

### Konsumhinweis

Dessert, dunkle Schokolade, Kompott, Blauschimmel-Käse, kräftige und gereifte Hart-Käse

Gut gekühlt servieren

### Technische Details

Traubensorten:	100% Monastrell
Trinkreife:	- 2030
Alkohol:	16 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein

### Bewertungen

2020	Robert Parker	94/100
2017	Robert Parker	94/100
2016	Robert Parker	93/100
2013	Robert Parker	93/100