Altos de la Hoya DOP
Bodegas Olivares

Vor fast einem Jahrhundert war Pascual Olivares Fernandez davon überzeugt, das Monastrell (die ursprüngliche Sorte dieser Region und unglaublich gut an die schlechten Böden und die geringe Regenmenge angepasst) unverwechselbare Weine hervorbringen konnte, die den Charakter des Landes widerspiegelten. Er begann eine kleine Menge Wein zu produzieren, um seine Region zu versorgen und so wurde die Bodegas Olivares geboren.

Die Söhne des Gründers Vicente und Celestino übernahmen das Weingut 1979 und erweiterten den Verkauf auf nationaler Ebene. Mit der dritten Generation begannen die Söhne von Vicente mit dem Export aus Spanien 1998. Inspiriert von dem Erfolg mit einem Monastrell Dulce, konzentriert sich heute die Bodega auf trockene Rotweine mit Charakter. So entstanden unter anderem die Weine Tres Vinedos und Altos de la Hoya.

Art. 92191

Anbaugebiet:	**Jumilla/Spanien**
Rebsorte:	**Monastrell**
Alkohol:	**14,5 % Vol.**
Lagerdauer:	**4 - 5 Jahre**
Restzucker:	**1,8 g/l**
Säure:	**5 ‰**
Serviertemperatur:	**18 – 20 °C**
<u>Allergenhinweis</u>:	**enthält Sulfite**
EAN-Code Flasche:	**8 437 001 433 209**

Charakteristik:	**Kraftvoller Duft nach Brombeeren und Vanille. Am Gaumen ist der Altos de la Hoya der robuste Typ, mit ebenso würzigem Geschmack, der aber auch fruchtige Aromen von schwarzen Beeren aufweist.**
Passend zu:	**Grillfleisch, Gulasch, Lammragout oder Boeuf Bourgnignon**

Auszeichnungen: **Jahrgang 2018: Robert Parker – Wine Advocate – 90 Punkte**
Jahrgang 2020: Robert Parker – Wine Advocate – 90+ Punkte