

# *Olivares Crianza DO Jumilla*

**Bodegas Olivares - D.O. Jumilla - Hiszpania**



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DO Jumilla
Szczepy:	Monastrell
Zawartość alkoholu:	14.5%
Cukier resztkowy:	2 g/l
Kwasowość:	5.3 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	stalowe kadzie / beczka
Przechowywanie:	do 10 lat
Nagrody:	Concours Mondial de Bruxelles - Złoty Medal
Temperatura podawania:	16 - 18 °C

## **Opis:**

Wino dojrzewa 12 m-cy w beczkach z dębu francuskiego i 12 m-cy w butelce. Bukiet pełen ciemnych czereśni, jagód i śliwek. Bardzo eleganckie, z cudownie subtelnymi nutami tostów, kawy, orzechów i ziół śródziemnomorskich. Dojrzałe, zauważalna przyjemna kwasowość i mineralność.



# Olivares Tinto DO Jumilla

Bodegas Olivares - D.O. Jumilla - Hiszpania



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	DO Jumilla
Szczepy:	Monastrell 60%, Garnacha 30%, Syrah 10%
Zawartość alkoholu:	14%
Cukier resztkowy:	2 g/l
Kwasowość:	5.1 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	stalowe kadzie / beczka
Przechowywanie:	do 3 lat
Nagrody:	Robert Parker - 89 pkt Concours Moncial de Bruxelles 2014 - Złoty Medal
Temperatura podawania:	16 - 18 °C

## Opis:

Ciepła rubinowa barwa, bukiet okazuje się dojrzałymi jagodami. Na podniebieniu można dostrzec borówki i bez. Mocno podkreślony charakter winogron Monastrel. Przyjemne taniny, soczyste w smaku.



# *Olivares Rosado DO Jumilla*

**Bodegas Olivares - D.O. Jumilla - Hiszpania**



Charakter:	Różowe
Apelacja:	DO Jumilla
Szczepy:	Garnacha 70%, Monastrell 30%
Zawartość alkoholu:	13%
Cukier reszkowy:	1.1 g/l
Kwasowość:	5.25 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 2 lat
Nagrody:	Interantional Wine Cellar - Stephen Tanzer 2012 - 89 pkt
Temperatura podawania:	6-8 °C

## **Opis:**

Jasna różowa barwa, zapach to „głośny”, kwiatowy bukiet róż, czerwonych owoców i truskawek. W ustach bardzo owocowe, dobrze wyważone, świeże wykończenie z pikantnymi nutami i dość niewielkimi taninami.

## **Podawać do:**

Polecamy do lekkich przystawek, wędlin i sałatek. Podane mocno schłodzone w upalny dzień doskonale sprawdza się jako aperitif.



# Olivares Dulce Monastrell DO Jumilla

Bodegas Olivares - D.O. Jumilla - Hiszpania



Charakter:	Deserowe
Apelacja:	DO Jumilla
Szczepy:	Monastrell
Zawartość alkoholu:	16%
Cukier reszkowy:	200 g/l
Kwasowość:	5 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 19 lat
Nagrody:	Robert Parker - 92 pkt, Stephen Tanzer's Intern. Wine Cellar - 92 pkt, Guia Penin - 92 pkt
Temperatura podawania:	10 °C

## Opis:

Prawdziwą specjalnością winnicy są słodkie winogrona Monastrel. Winogrona pochodzą z 45-letnich winorośli o wydajności około 1 kg gron. Uzyskać tak genialny aromat i elegancką grę owoców to wielka sztuka. Bukiet i smak przypominają silnie pachnące suszone wiśnie i świeże, czarne oliwki. Uroczą gra słodyczy, głębokości i gęstości z aromatyczną grubszą konsystencją.

## Podawać do:

Doskonale pasuje do deserów czekoladowych, leśnych owoców i serów pleśniowych.

