



## Olivares Altos de la Hoya Monastrell Ungrafted Old Vines

Filosofi: Old School  
Druetyper: Monastrell  
Opprinnelse: Jumilla

Fra vinmarker 825 moh i et vindfullt dal-  
føre nord i Jumilla. Upodede stokker.  
Senhøstet. Spontanfermentert før for-  
sterking. 30 dager skallkontakt. Modnet  
ett år på tank, to år på flaske.

Varenummer: 11153902  
Volum: 0,75 l



Bodegas Olivares er en tradisjonelt drevet familieeiendom i Jumilla. De eier 275 ha vinmark, hvorav hele 110 ha er upodete gamle Monastrell-stokker. Vinmarkene er høyt beliggende i den kjøligste og mest vindfulle delen av appellasjonen. Vinen lages på gamlemåten med spontanfermentering, og lang modning for de røde vinene. Resultatet av opprinnelse, dyrking og vinifikasjon er overraskende friske, presise og komplekse viner som alle gir ekstremt god valuta for pengene.

OLD SCHOOL WINES