

## *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 widerspiegeln. 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.

Anbaugebiet:	Jumilla/Spanien
Rebsorte:	Monastrell
Alkohol:	14,5 % Vol.
Lagerdauer:	4 - 5 Jahre
Restzucker:	1,8 g/l
Säure:	5 ‰
Serviertemperatur:	18 – 20 °C
Allergenhinweis:	enthält Sulfite

#### 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

