

Tres Vinedos 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
Rebsorten:	50 % Monastrell 50 % Syrah
Alkohol:	14,5 % Vol.
Lagerdauer:	2 - 3 Jahre
Restzucker:	4,5 g/l
Säure:	5,2 ‰
Serviertemperatur:	18 – 20 °C
Allergenhinweis:	enthält Sulfite

Charakteristik:

Die Trauben für diesen Wein kommen von alten Rebstöcken, die auf kargen, steinigen Böden aus drei verschiedenen Parzellen in 800 Metern Höhe stehen. Er duftet verführerisch nach frischen Süßkirschen, Brombeeren und feine Kräuter sowie ein Hauch weißer Pfeffer. Am Gaumen saftig und frisch, die Tannine sind weich und samtig, die Frucht lebhaft.

Passend zu:

Kaninchen, Lamm, Wild, Käse

