



OSCAR OLMOS - MONASTRELL

JUMILLA - SPANJE



OVER DEZE WIJN

Biologische rode wijn uit DOP Jumilla gemaakt van 100% Monastrell druivensoort, van wijngaarden gelegen op 800 meter hoogte. Traditionele vinificatie in roestvrij staal met 6-7 maanden rijping in 2e en 3er jaars Franse eiken vaten. Volle kersenkleur, aroma's van bramen, rijpe pruimen, vijgen en subtiele eikentonen. Goede zuurgraad en frisheid, ideaal als frisse Monastrell druivensoort. Beperkte productie van 6469 flessen.

PROEFNOTITIES

Rode wijn met medium-hoge laag met aroma's van bramen, rijpe pruimen, vijgen en subtiele vatonen. Goede zuurgraad en frisheid.

VINIFICATIE

Traditionele vinificatie in roestvrij staal bij gecontroleerde temperatuur. Rijping gedurende 6-7 maanden in gebruikte Franse eiken vaten van verschillende groottes.

PRODUCENT

Oscar Olmos

JAARGANG

2020

LAND

Spanje

DRUIVENSOORTEN

100% Monastrell

REGIO

Jumilla

KLEUR

Rood

CLASSIFICATIE

D.O.P

STIJL

Stil

RIJPING

6-7 maanden in gebruikte Franse eiken vaten van 225, 400 en 500 liter

AROMA'S

Bramen, Rijpe pruimen, Vijgen, Subtiele hints van het vat, Laurier, Balsamico

BODEMTYPE

zandsteen

WIJN-SPIJS SUGGESTIES

Gegrild vlees, Spaanse tapas, Manchego kaas

ALCOHOLGEHALTE

14.5

SERVEERTEMPERATUUR (°C)

16-18