



Somontano



Olvena Rosado D.O.

Weingut

Der internationale Aufstieg spanischer Weine, vor allem das moderne Image mit perfekt gestylten Etiketten, technischen Finessen und einem guten Preis/Genussverhältnis ist untrennbar mit der Region Somontano verbunden. Ein neues, spektakuläres und privates Projekt ist Bodegas y Viñedos Olvena, benannt nach einem kleinen Ort in der Nähe von Barbastro, am Fuße der Pyrenäen. Hier, inmitten eines einstmals unwegsamen Geländes mit alten Weinbergen, auf denen schon seit vielen Jahrzehnten Garnacha-Stöcke stehen, hat sich Antonio Abbad seinen persönlichen Traum einer eigenen Bodega verwirklicht. Die alten Garnachastöcke wurden Parzelle für Parzelle mit Tempranillo, Merlot, Cabernet und Syrah ergänzt und bilden heute noch den Grundstock für die gekonnt modern-fruchtigen Weine, die sich der Önologe José Luis Ruiz zum Ziel gesetzt hat. Für José Luis sind nicht gesetzlich vorgeschriebene Lagerzeiten die entscheidenden Qualitätskriterien, sondern die Eigenarten jeder Rebsorte mit ihren ganz spezifischen Fruchtaromen. Der Holzeinsatz ist deshalb sehr vorsichtig dosiert, stets steht die Eleganz, Mineralität und Trinkfreude der Weine an erster Stelle. Maria José Abbad, eine studierte Designerin, hat das komplette, sehr auffällige Packaging zusammen mit dem bekannten Graphiker Isidro Ferrer entworfen. Olvena ist eine dynamische, prickelnde Neuentdeckung für Liebhaber mineralisch-fruchtiger Tropfen, die weder overoaked noch marmeladig sind und dabei durch ihren modernen Stil aus dem gewöhnlichen Rahmen fallen.

Weinberge

Somontano bedeutet "unter dem Gebirge" was ein vollkommenes Bild vom Charakter der Gegend vermittelt, die ein natürliches Amphitheater am Fuß der Pyrenäen bildet. Den lockeren Boden bildet hauptsächlich bräunliches Kalkgestein. Die Sommer sind trocken, im Winter fällt jedoch genug Regen für problemlosen Weinbau. Der kühlende Einfluß der Pyrenäen ist ideal für den Anbau der internationalen Sorten Cabernet, Merlot und Syrah.

Hektarerträge

Auch in der fruchtbaren Region Somontano gilt die goldene Regel: Weniger ist oft mehr! Somit legt auch Olvena großen Wert auf strenge Ertragsregulierung. Die Erträge liegen im Jahresmittel deutlich unter 65 hl/ha.

Pressестimmen

2008er

87 Punkte Guía Peñin

Expertise

Rebsorten:	100% Merlot
Anbaugebiet:	Somontano
Jahrgang:	2010
Alkohol in % Vol.:	13,50
Restzucker in g/l:	2,10
Gesamtsäure in g/l:	6,40
Geschmacksrichtung:	trocken

Vinifizierung

Der selektiven Lese folgt rasch das Abbeeren und die schonende Pressung nach einer kurzen Maischestandzeit. Die Kaltmazeration bei ca. 16°C ermöglicht optimale Aromausbeute. Weiterer Ausbau im Edelstahltank.

Charakter

Intensives Bouquet von roten Früchten, eleganter Veilchenduft, persistent am Gaumen, intensiv im Nachklang.

Paßt gut zu

Grillen, Terrasse

Lagerfähig bis

3 Jahre

Kurzbeschreibung / Weinkartentext

Eleganter, feinfruchtiger Rosado aus der Edelregion Somontano. Reinsortiger Merlot mit feinem Spiel von roten Früchten.

Weitere Weine von Bodegas Olvena

Chardonnay / Roble / Joven / Crianza / Hache / Cuatro