DRINKS.

Bodega Miquel Oliver AIA O/MO 2014 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408467
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Majorque
Embouteilleur	Miquel Oliver Vinyes y Bodegues, Carretera Petra-Santa Margalida Km. 1’8, 07520 Petra, Mallorca, Spain
Marque	Miquel Oliver
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Un arôme puissant et complexe de cerise, de mûre, de bois calciné, de notes terreuses et d'un soupçon de chocolat.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Merlot
Etiquette	ludique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié

Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2014
En accord avec	volaille, grillades, fromages, veau et bœuf, agneau, pizzas & pâtes, porc

Description

Bien que chaque étape du processus de vinification soit planifiée en détail, la nature se montre toujours plus forte et peut être parfois incontrôlable. Pour l'équipe de Miquel Oliver, c'est justement ce qui rend le vin si "magique". La cave, située au cœur de Majorque, est dirigée par Pilar Oliver et son mari Jaume Olivella, qui représente la quatrième génération de la famille Olivella. Leurs vins sont produits dans les vignobles de la municipalité de Petra et portent l'appellation d'origine "Pla i Llevant de Mallorca". L’AIA est élaboré à partir de raisins de Merlot. Ce cépage rouge de Bordeaux occupe la plus grande surface de vignes au monde, juste derrière le Cabernet Sauvignon - et la tendance est toujours à la hausse. Un vin de Merlot typique est puissant, corsé et complexe avec des tannins discrets. Il accompagne à merveille le poulet grillé, la dinde, le rosbif, le steak, les pâtes à la sauce tomate, le fromage, le porc, l'agneau et les plats de champignons. Le vin de Miquel Oliver est charnu, fruité, terreux et complexe avec des notes de bois de chêne, de baies noires et de cerises.