

EL TIEMPO QUE NOS UNE 2020

Bodega: Cerrón

Zona: D.O. Jumilla

Variedades: 100% Monastrell

Alc: 14% Vol.

Viñedos:

Parcela "La Muela". Viñedos de más de 70 años de edad sobre suelos de caliza y pedregosos situados a una altitud de 900 metros.

Elaboración:

Vendimia y selección de las uvas a mano. Fermentación espontánea con 50% de uva entera en depósitos de cemento simulando lagares tradicionales. Prensado suave y fermentación maloláctica en foudre de roble de 5000 litros. Crianza en Foudre entre 6 y 8 meses

¿Qué esperar de este vino?

Tinto joven con un ligero toque de madera que se muestra goloso, fresco, frutal y muy agradable de beber.



BODEGA CERRÓN
FUENTE ÁLAMO · ESPAÑA

02651 Fuente-Álamo, Albacete
www.vinacerron.com



Maridajes:

Marida muy bien con embutidos ibéricos, quesos semicurados, tapas o carnes asadas.

Tª de servicio recomendada:

14-16°C



Bodega Cerrón es una bodega familiar ubicada en la parte albaceteña de la DO Jumilla, en la localidad de Fuente Álamo, pionera en el cultivo ecológico y que conserva un importante patrimonio de viñedo viejo y en pie franco.

La bodega está gestionada por tres jóvenes hermanos, Carlos, Juanjo y Lucía Cerdán, cuarta generación de los Cerdán. Los de Cerrón son vinos con certificación ecológica y vegana, además han introducido determinadas prácticas de la agricultura biodinámica, reivindicando además el uso de tinajas de barro y hormigón para vinificar sus vinos.



Bodega Cerrón está situada en uno de los parajes con mayor altura de la DOP Jumilla, La Muela, a 1050 ms.n.m. Sus viñedos están trabajados en ecológico con algunas parcelas en biodinámico, buscando conseguir vinos más verticales y expresivos. Las parcelas se encuentran en el rango de 850-960 metros con exposiciones norte para conseguir vinos con más carga frutal. Sus suelos de toscas calizas con un gran porcentaje de piedra permite mantener la humedad en verano, permitiendo retrasar la maduración de la uva y alcanzando una acidez y frescura atípica en la zona.

El vino hace honor a esos primeros vinos que se suelen beber justo después de vendimia y que crean momentos de unión en la familia, de ahí el nombre elegido para este tinto.