

LOS YESARES

Bodega: Bodega Cerrón

Zona: D.O. Jumilla

Variedades: Monastrell 94%, 5% Moravia agria, 1% otras.

Alc: 14% Vol.

Viñedos:

Los Yesares procede de unos viñedos situados en laderas a 920 metros sobre el nivel del mar. Son cepas viejas plantadas en 1942 sobre suelos calizos con piedras de sílex y arenas con conchas marinas. Se practica una agricultura ecológica sin uso de productos químicos y aplicando tratamientos biodinámicos. Los rendimientos son escasos y la vendimia manual en el momento óptimo de maduración.

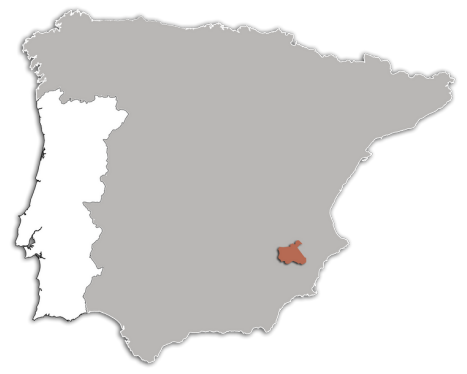
Elaboración:

Fermenta de forma espontánea con levaduras autóctonas en barricas abiertas con un 15 -20% de raspón. La maceración dura unos 50 días y la crianza 12 meses en barricas de roble usadas. Finalmente el vino se embotella sin clarificar ni filtrar.

¿Qué esperar de este vino?

Monastrell más terciario y de monte bajo, con profundidad, finura y mucha mineralidad, frutal, persistente que augura una buena vida larga. Un tinto muy exclusivo, del que tan solo han salido al mercado 600 botellas.

BODEGA CERRÓN - JUANA GARCÍA SÁNCHEZ
Paraje de la Muela Polígono 4 Parcela 252
02651 Fuente-Álamo, Albacete
www.bodegacerron.com



Maridajes:

Carne, carnes asadas, carne roja, cordero.

Tª de servicio recomendada:

14°C-16°C



BODEGA CERRÓN
FUENTE ALAMO - ESPAÑA

Bodegas Cerrón

Bodegas Cerrón es un joven e innovador proyecto creado por la familia Cerdán en el paraje de Fuente-Álamo, en la zona alta de la D.O. Jumilla. Una bodega cuyo objetivo es recuperar la tradición vinícola que hay en el lugar desde 1895 y que se ha ido transmitiendo generación tras generación para disfrutar de unos vinos que hablan de la tierra.

Trabajan todo el viñedo 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 uvas con más carga frutal.



Actualmente son tres hermanos pertenecientes a la cuarta generación de viticultores y bodegueros. Tras pasar varios años formándose y viajando a diversas zonas vitivinícolas para aumentar la comprensión de este mundo, decidieron iniciar el proyecto actual de Bodega Cerrón.

Gracias a la herencia familiar empezaron a aprender los métodos de vinificación ancestrales de la zona, así como los secretos de elaboración de la variedad Monastrell.