

**BODEGA CERRON (FUENTE ALAMO)**

Cerron, Remordimiento Tinto (BioD)

Bodegas Cerrón

Bodegas Cerrón is een familiaal wijnhuis in Fuente-Álamo, in het zuidoosten van Spanje, waar de familie Cerdán al generaties lang wijnbouw bedrijft. Het domein behoort vandaag tot de voortrekkers van de kwaliteitsrevolutie in Jumilla en werkt volledig volgens biologische en biodynamische principes. De wijngaarden liggen op een hoogte van 800 tot ruim 1.000 meter, op arme kalkrijke bodems die de wijnstokken dwingen diep te wortelen. Dankzij deze uitzonderlijke terroirs, de vele oude en ongeënte wijnstokken en een minimale tussenkomst in de kelder ontstaan wijnen die de puurheid van hun herkomst weerspiegelen en elegantie combineren met de kracht van het mediterrane klimaat.

Remordimiento Tinto

Remordimiento Tinto is een karaktervolle rode wijn die de moderne visie van Bodegas Cerrón perfect weerspiegelt. De wijn wordt gemaakt van voornamelijk Monastrell, aangevuld met kleine hoeveelheden inheemse druivenrassen afkomstig van oude, hooggelegen wijngaarden. De druiven worden met de hand geoogst en zorgvuldig geselecteerd, waarna de spontane vergisting plaatsvindt met natuurlijke gisten. De rijping in grote houten vaten en gebruikte eikenhouten vaten zorgt ervoor dat het fruit en het terroir centraal blijven staan, zonder dat het hout de wijn overheerst.

In het glas presenteert Remordimiento Tinto zich met een heldere robijnrode kleur en een verfijnd aromatisch profiel. Intense geuren van rijpe kersen, wilde bramen en pruimen worden aangevuld met viooltjes, mediterrane kruiden zoals tijm en rozemarijn, een subtiele aardse toets en een fijne mineraliteit die kenmerkend is voor de kalkrijke bodems. Naarmate de wijn zich opent, komen ook nuances van zwarte thee, specerijen en een lichte rokerigheid naar voren, wat zorgt voor extra complexiteit.

In de mond is de wijn opvallend energiek en elegant. Het rijpe rode en zwarte fruit wordt gedragen door een frisse zuurgraad die de wijn spanning en lengte geeft. De tannines zijn fijnkorrelig en perfect geïntegreerd, waardoor de wijn een zijdezachte textuur krijgt zonder aan structuur in te boeten. De kalkrijke bodem zorgt voor een verfijnde minerale ondertoon en een indrukwekkend zuivere afdronk die lang blijft nazinderen. Remordimiento Tinto is een gastronomische wijn die uitstekend combineert met gegrild lamsvlees, ibericovarken, wildgerechten, stoofschotels, geroosterde groenten en gerijpte harde kazen. Hoewel de wijn jong al bijzonder toegankelijk is, beschikt hij ook over het potentieel om zich gedurende meerdere jaren verder te ontwikkelen op fles.

KENMERKENArtikelnummer **230085**EAN **8426185040259****Bekijk dit artikel in
onze webshop**

Type	Wijn
Kleur	Rood
Producent	Bodega Cerron (Fuente Alamo)
Land	Spanje
Regio	Murcia
Oorsprongsbenaming	DOP Jumilla
Druivensoort(en)	Monastrell, Grenache Noir
Wijnbouw	Biologisch
Inhoud (L)	0,750
Bewaarpotentieel	2-5 Jaar
Gebruik	Gegrild vlees, Lamsvlees, Kazen