BODEGA CERRON (FUENTE ALAMO)

Cerron, El Sentido De La Vida 1.500L (BioD)



Artikelnummer	**2606041454**
EAN	**2606041454**

Bekijk dit artikel in onze webshop

Bodega Cerrón

Bodega Cerrón is een familiaal wijndomein in Fuente-Álamo, in het zuidoosten van de provincie Albacete. De familie Cerdán bewerkt hier al generaties lang wijngaarden op hoogte, met oude wijnstokken die hoofdzakelijk groeien op kalkrijke bodems. Juanjo en Lucía Cerdán zetten het werk van hun familie verder met een uitgesproken focus op biodynamische wijnbouw, lokale druivenrassen en oude percelen. In de kelder wordt zo weinig mogelijk ingegrepen en krijgen spontane vergisting en een zorgvuldige, geduldige opvoeding de voorkeur. Daarmee behoort Cerrón tot een nieuwe generatie Spaanse domeinen die de kwaliteit en eigenheid van deze streek opnieuw onder de aandacht brengt.

El Sentido de la Vida

El Sentido de la Vida is een karaktervolle rode wijn waarin **Monastrell** centraal staat, afkomstig van oude wijnstokken op de hooggelegen kalkrijke wijngaarden rond Fuente-Álamo. De wijn toont de rijpe, mediterrane kant van Monastrell, maar behoudt dankzij de hoogte van de wijngaarden een opvallende frisheid en spanning. In de neus vinden we zwarte kersen, braambessen en rijpe pruimen, aangevuld met viooltjes, mediterrane kruiden, zwarte peper en fijne aardse nuances. In de mond is hij sappig en geconcentreerd, met rijp donker fruit, verfijnde tannines en een minerale toets die voor extra lengte en precisie zorgt. De structuur is krachtig maar elegant, met een mooie balans tussen fruit, kruidigheid en frisheid. De lange, gelaagde afdronk maakt hem bijzonder geschikt bij lamsvlees, gegrild rood vlees, wild, stoofgerechten en gerijpte kazen.

KENMERKEN

Type	**Wijn**
Kleur	**Rood**
Producent	**Bodega Cerron (Fuente Alamo)**
Land	**Spanje**
Regio	**Murcia**
Oorsprongsbenaming	**DOP Jumilla**
Druivensoort(en)	**Monastrell, Cabernet Sauvignon, Syrah**
Wijnbouw	**Biologisch**

Inhoud (L)	**1,500**
Bewaarpotentieel	**5-10 Jaar**
Gebruik	**Wild, Stoverij, Rood vlees**