TECHNISCHE FICHE

Versie 02/11/2026 03:35

BODEGA CERRON (FUENTE ALAMO)

Cerron, La Servil 1.500L (BioD)

Artikelnummer	**2606261844**
EAN	**8426185041225**

Bekijk dit artikel in onze webshop

Bodega Cerrón

Bodega Cerrón is een familiebedrijf uit Jumilla, Murcia, dat werkt met biologische en biodynamische methoden. Ze koesteren oude druivenstokken en maken wijnen die het terroir zuiver uitdrukken, met respect voor traditie en natuur.

La Servil

De wijngaard "La Servil" typeert zich door z'n kalkrijke bodem, en is een on-geënte wijngaard, de ranken hebben dus de originele Europese Vitis vinifera onderstam.

De wijngaard klimt op een noordelijke helling van 840 tot 950 meter boven de zeespiegel in het midden van een mediterraan bos. De oude wijnstokken (60-70 jaar) zijn geplant op deze kalkbodem. De familie Cerdán bewerkt deze wijngaard in Fuenté-Alamo al sinds 1895.De Biodynamische wijnbouw is voor de familie een evidentie. Het zorgt niet alleen voor pure wijnen, maar ook voor een gezonde toekomst voor hun wijngaarden en hun nazaten.

In de wijnmakerij worden de trossen die handmatig werden geplukt slechts deels ontsteeld, deels gaan de druiventrossen volledig de gistkuip in, waarna de druifjes zacht gekneusd worden. De fermentatie gebeurt spontaan (inheemse gisten) op grote eikenhouten foudres van 5000L. Na de gisting rijpt de wijn gedurende 12 maand op grote eiken vaten, waarna deze ongefilterd en ongeklaard gebotteld wordt.

De wijnen die ze hier produceren "spreken" de puurste vorm van hun terroir. Fruitige rode wijn met een mooie minerale lading, fris en vloeiend zoals het mediterrane landschap.

KENMERKEN

Type	**Wijn**
Kleur	**Rood**
Producent	**Bodega Cerron (Fuente Alamo)**
Land	**Spanje**
Regio	**Murcia**
Oorsprongsbenaming	**DOP Jumilla**
Druivensoort(en)	**Monastrell**
Wijnbouw	**Biodynamisch**
Inhoud (L)	**1,500**

Bewaarpotentieel	**5-10 Jaar**
Gebruik	**Gegrild vlees, Stoverij, Wild**