



BODEGA CERRON (FUENTE ALAMO)

Cerron, El Tiempo Que Nos Une Monastrell (BioD)

Bodegas Cerrón

Bodegas Cerrón is een familiaal wijnhuis in Fuente-Álamo, in de Spaanse regio Jumilla, waar de familie Cerdán al generaties lang met respect voor natuur en traditie wijn maakt. Vandaag behoort het domein tot de pioniers van de biologische en biodynamische wijnbouw in Zuidoost-Spanje. De wijngaarden liggen op grote hoogte, op kalkrijke bodems, en worden bewerkt met een sterke focus op biodiversiteit en minimale interventie. Oude, vaak ongeënte wijnstokken vormen de basis van wijnen die de eigenheid van hun terroir op een pure en verfijnde manier tot uitdrukking brengen.

El Tiempo Que Nos Une

El Tiempo Que Nos Une, letterlijk "*De tijd die ons verbindt*", is de meest prestigieuze wijn van Bodegas Cerrón en een eerbetoon aan het familie-erfgoed en de historische wijngaarden van het domein. De wijn is afkomstig van zeer oude, ongeënte Monastrell-wijnstokken, aangevuld met kleine hoeveelheden inheemse druivenrassen die samen in dezelfde wijngaard zijn aangeplant. De percelen liggen op grote hoogte, waar de kalkrijke bodems, het droge klimaat en de koele nachten zorgen voor een uitzonderlijke balans tussen rijpheid, frisheid en finesse.

Na een zorgvuldige handmatige oogst worden de druiven spontaan vergist met hun natuurlijke gisten. De wijn rijpt vervolgens gedurende lange tijd in grote houten vaten en gebruikte Franse eikenhouten vaten, zodat het karakter van de wijngaard volledig behouden blijft. Het hout ondersteunt de wijn subtiel, zonder het fruit of het terroir te domineren.

In het glas presenteert El Tiempo Que Nos Une zich met een diepe robijnrode kleur en een indrukwekkend complex aroma. Rijpe zwarte kersen, wilde bramen en pruimen worden afgewisseld met viooltjes, mediterrane kruiden, grafiet, balsamische toetsen en een uitgesproken minerale ondertoon. Met wat lucht ontwikkelen zich bijkomende aroma's van zwarte thee, cacao, tabak en fijne specerijen, die de wijn extra diepgang geven.

In de mond is de wijn krachtig, maar tegelijk opvallend verfijnd en energiek. Het geconcentreerde fruit wordt ondersteund door een levendige zuurgraad, zijdezachte tannines en een uitzonderlijke minerale spanning die typisch is voor de kalkrijke hooggelegen wijngaarden. De structuur is indrukwekkend zonder zwaar aan te voelen en mondt uit in een bijzonder lange, elegante en gelaagde afdronk. El Tiempo Que Nos Une is een wijn met een uitzonderlijk rijpingspotentieel en komt prachtig tot zijn recht bij gastronomische gerechten zoals wild, duif, lamsvlees, gerijpt rundvlees en verfijnde mediterrane bereidingen. Hij behoort zonder twijfel tot de absolute top van Jumilla en laat zien hoe elegant en verfijnd Monastrell kan zijn wanneer hij afkomstig is van een uitzonderlijk terroir.

Artikelnummer **991509**EAN **8426185041164****Bekijk dit artikel in
onze webshop**

KENMERKEN

Type	Wijn
Kleur	Rood
Producent	Bodega Cerron (Fuente Alamo)
Land	Spanje
Regio	Murcia
Oorsprongsbenaming	DOP Jumilla
Druivensoort(en)	Monastrell
Wijnbouw	Biodynamisch
Inhoud (L)	0,750
Bewaarpotentieel	5-10 Jaar
Gebruik	Gegrild vlees, Stoverij, Wild