

**BODEGA CERRON (FUENTE ALAMO)**

Cerron, La Calera Del Escaramujo CB4 (BioD)

Bodega Cerrón

Bodega Cerrón is een familiebedrijf uit Jumilla, Murcia, dat biologisch en biodynamisch werkt. Ze gebruiken oude druivenstokken en ambachtelijke methoden om wijnen te maken die het terroir zuiver weerspiegelen.

La Calera Del Escaramujo

De druiven komen van La Calera, een oude wijngaard uit 1942, op 950 meter boven de zeespiegel. Hier in dit gebergte van Jumilla (Murcia/Albacete), is de druifluis nooit echt kunnen doorbreken. De monastrell-ranken (de tweeling van mourvèdre) zijn niet geënt, ze staan op originele Europese Vitis vinifera onderstammen, terwijl bijna alle wijngaarden in Europa op Phylloxera-resistente Amerikaanse onderstammen staan.

Deze wijngaard was gedurende 25 jaar verwaarloosd, tot Juan-José, de huidige wijnmaker, in 2013 deze verlaten wijngaard ontdekte en plant per plant als baby's pampere tot deze terug tot leven kwam. In 2017 volgde de eerste oogst van dit nieuwe project. De wijngaard is 1,67 ha groot, er wordt maximum 1500 L wijn uit geproduceerd.

Met de hand geselecteerd en geoogst. Maceratie voor de gisting. Lange gistingsperiode met natuurlijke, plaatselijke gisten. Ongefilterde wijn die Bio-dynamisch en Vegan geproduceerd wordt in dit ideale mediterrane klimaat.

Een smakelijke, frissen en energieke wijn met heldere zuren en goed ondersteunde tannines. De topcru van de Stratum reeks!

Artikelnummer **991516**EAN **8426185041362**

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