



BODEGA CERRON (FUENTE ALAMO)

Cerron, Matas Altas Tinto (BioD)

Bodegas Cerrón

Bodegas Cerrón is een familiaal wijnhuis in Fuente-Álamo, in de Spaanse regio Jumilla, waar de familie Cerdán al generaties lang wijnbouw bedrijft. Vandaag behoort het domein tot de voortrekkers van de biologische en biodynamische wijnbouw in Spanje. De oude wijngaarden liggen op grote hoogte, op kalkrijke bodems, en worden met veel respect voor natuur en biodiversiteit beheerd. Dankzij lage rendementen, spontane vergisting en een minimale tussenkomst in de kelder ontstaan wijnen die hun oorsprong op een pure en verfijnde manier weerspiegelen.

Matas Altas Tinto

Matas Altas Tinto is een karaktervolle rode wijn afkomstig van hooggelegen wijngaarden in de Sierra de las Cabras, waar oude wijnstokken profiteren van koele nachten en kalkrijke bodems. De wijn wordt hoofdzakelijk gemaakt van **Monastrell**, aangevuld met kleine hoeveelheden inheemse druivenrassen die samen in de historische wijngaarden zijn aangeplant. De druiven worden met de hand geoogst, spontaan vergist met natuurlijke gisten en rijpen vervolgens gedurende meerdere maanden in grote houten vaten en gebruikte eikenhouten vaten. Deze werkwijze bewaart de puurheid van het fruit en laat het terroir volledig tot zijn recht komen.

In het glas presenteert Matas Altas zich met een heldere robijnrode kleur en een verfijnd aromatisch profiel. Aroma's van rode kersen, wilde bramen, frambozen en pruimen worden ondersteund door florale toetsen van viooltjes, mediterrane kruiden zoals tijm en rozemarijn en een subtiele minerale ondertoon. Naarmate de wijn zich opent, verschijnen ook nuances van zwarte thee, specerijen en een lichte aardse toets, die voor extra diepgang zorgen.

In de mond is Matas Altas opvallend fris, sappig en elegant. Het rijpe fruit wordt gedragen door een levendige zuurgraad en fijne, perfect geïntegreerde tannines die de wijn structuur geven zonder zijn verfijning te verliezen. De kalkrijke bodems zorgen voor een mooie minerale spanning en een lange, zuivere afdronk waarin fruit, kruiden en elegantie harmonieus samenkomen. Het is een wijn die de mediterrane kracht van Monastrell combineert met een verrassende finesse en frisheid. Hij past uitstekend bij gegrild lamsvlees, Ibericovarken, wildgerechten, stoofschotels, geroosterde groenten en gerijpte kazen, maar bezit eveneens het potentieel om zich nog jarenlang verder te ontwikkelen op fles.

KENMERKEN

Type

Wijn



Artikelnummer

991700



Bekijk dit artikel in
onze webshop

Kleur	Rood
Producent	Bodega Cerron (Fuente Alamo)
Land	Spanje
Regio	Murcia
Oorsprongsbenaming	DOP Jumilla
Druivensoort(en)	Monastrell
Wijnbouw	Biodynamisch
Inhoud (L)	0,750
Bewaarpotentieel	+10 Jaar
Gebruik	Klein wild, Gegrild vlees, Kazen