JUMILLA EL TIEMPO QUE NOS UNE

2025 · Rouge · Espagne / Murcia

Producteur : Bodega Cerron
Couleur : Rouge
Unité : 12
Format : 750ml
Prix : 27.25 $

Appellation : Jumilla
Type de produit : Vins
Pays : Espagne
Région viticole : Murcia
Nom du propriétaire : Bodega Cerron
Géologie du sol : Sol crayeux composé de sable calcaire
Encépagement : Monastrell (100%)

Vinification : Fermentation spontanée avec 40% de grappes entières. Pressurage doux et fermentation malolactique en foudres.
Élevage : Élevé en foudre pendant 10 à 12 mois

Le domaine :

Bodega Cerrón est un projet familial situé dans l'une des zones les plus élevées de l'appellation Jumilla (DOP), La Muela. Nous cultivons l'ensemble du vignoble en agriculture biologique, avec certaines parcelles en biodynamie dans le but d'obtenir des vins plus verticaux et expressifs.
Nous sommes trois frères et sœurs, vignerons de la quatrième génération. Après avoir passé plusieurs années à nous former et à voyager dans différentes régions viticoles pour approfondir notre compréhension de cet univers, nous avons décidé de lancer le projet actuel, Bodega Cerrón.
Les vignobles sont plantés sur des sols calcaires bruts, riches en pierres, ce qui aide à conserver l'humidité durant l'été. La vignoble recherche des zones de transition en montagne afin de découvrir des microclimats ombragés qui retardent la maturation du raisin, favorisant ainsi un équilibre entre acidité, alcool et fruit. Les variations de température des parcelles où se trouvent les vignes nous permettent de prolonger le cycle de maturation des cépages Monastrell et Petit Verdot, obtenant ainsi une acidité et une fraîcheur atypiques pour la région.