COME AND SEE US:

Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTACT US:

Phone (+34) 932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISIT OUR WEBSITE:

https://cuvee3000.com/en

BODEGAS CERRÓN REMORDIMIENTO TINTO

BODEGAS CERRÓN, Jumilla, Fuente-Álamo

2025 48005 75 CL

Viticultura en secano y viñas plantadas en vaso en el pueblo de Fuente-Álamo. Remordimiento representa un perfil más austero de Monastrell, con influencia de los viñedos Mediterráneos de la bodega, con edades comprendidas entre 25 y 50 años. Es un vino balanceado, fresco y profundo, proveniente de terrenos de arenas calizas y gravas donde la Monastrell adquiere una finura característica de las zonas elevadas del Mediterráneo. Las Garnachas, presentes ya en las viñas viejas, se plantaron mediante selección masal en 1989. Un vino de pueblo que representa los parajes más fríos del pueblo de Fuente-Álamo.



Grape varieties

Monastrell (85%) and Garnacha (15%) from 25-50 year old vineyards.

Origin

Spain, Murcia, Jumilla, Fuente-Álamo

Soil

sandy texture with high concentration of limestone and broken pebbles of the petrocalcic stratum, at 800 - 920 m of altitude.

Vinification

manual harvesting and selection of grapes by hand, alcoholic fermentation with indigenous yeasts in earthenware amphorae, open barrels and used wooden vats.

Ageing

8-10 months in earthenware jars, large barrels and foudres

Characteristics

Red, Biodynamic, Still, Fruity and juicy

Properties

Alcohol: 14 %, Residual sugar: <2 g/l

Also appears in:

Price: 10 - 20€