

Variedades

Monastrell (94%) y otras (Blanquilla, Moravia Agria, Rojal) de un viñedo de pie franco plantado en 1954-1956

Origen

España, Murcia, Jumilla, Fuente-Álamo

Suelo

gravas y arenas calcáreas, parcela "El Cenajo" en el paraje La Servil (Fuente-Álamo), a 900-960 m de altura, orientación Norte

Vinificación

vendimia manual, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en tina de madera

Crianza

14 meses en un fudre de 5.000 l y otro de 8.000 l

Características

Tinto, Biodinámica, Tranquilo, Profundo y complejo

Propiedades

Alcohol: 14,2 %, Ph: 3,4, SO2: 37, Azúcar residual: 0,2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



BODEGAS CERRÓN LA SERVIL

BODEGAS CERRÓN, Jumilla, Fuente-Álamo

2024 48003 75 CL

El nombre viene de una expresión del abuelo de Carlos y Juanjo, siempre comentaba que las uvas que entraban a la bodega, provenientes de este paraje, eran "Muy serviles". Esta área, situada a una altitud considerable, presenta suelos calcáreos profundos que resultan en vinos con bajos niveles de pH y buena madurez.