

Variedades

Monastrell (94%), Moravia agria (5%) y otras variedades de parcelas plantadas desde el año 1942 al 1967, viñedo plantado a pie franco.

Origen

España, Murcia, Jumilla, Fuente-Álamo

Suelo

calcáreo de roca degradada y arenas de conchas marinas en profundidad. aparición de rocas de sílex "Pedernal", altitud 900-940 metros

Vinificación

vendimia manual, fermentación espontanea con levaduras autóctonas en tino de madera de 1000L

Crianza

30 meses en fudre sin SO2 y luego en botella

Características

Tinto, Biodinámica, Tranquilo, Profundo y complejo

Propiedades

Alcohol: 14 %, SO2: <30, Azúcar residual: <2 g/l



BODEGAS CERRÓN LOS YESARES

BODEGAS CERRÓN, Jumilla, Fuente-Álamo

2023 48006 75 CL

Los Yesares proviene de antiguos viñedos plantados a pie franco en el paraje de las Pedreras-Reventones. Es un paisaje Mediterráneo de altura dónde se encontraban los viñedos históricos del pueblo de Fuente-Álamo. Fuertes pendientes con arenas y gravas calcáreas profundas y orientaciones diversas rodeadas de bosque mediterráneo dan lugar a un perfil de Monastrell más tenso con frutita roja de bosque y monte bajo.