VEN A VERNOS:
Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTÁCTANOS:
T (+34)932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISITA NUESTRA WEB:
https://cuvee3000.com/

Variedades
Monastrell (85%) y Garnacha (15%) de viñedos de 25-50 años

Origen
España, Murcia, Jumilla, Fuente-Álamo

Suelo
textura arenosa con alta concentración de caliza y cantos rotos del estrato petrocálcico, a 800 - 920 m de altura

Vinificación
vendimia manual y selección de las uvas a mano, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en ánforas de barro, barricas abiertas y tinos usados de madera

Crianza
8-10 meses en tinajas de barro, barricas de gran tamaño y foudres

Características
Tinto, Biodinámica, Tranquilo, Afrutado y jugoso

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

También aparece en:
Precio: Entre 10 - 20€



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.