

Variedades

100% Monastrell de 60-70 años

Origen

España, Murcia, Jumilla, Fuente-Álamo

Suelo

calcáreo, altitud 900m

Vinificación

vendimia manual, fermentación espontanea con levaduras autóctonas con 40% de uva entera en depósito de cemento, prensado suave y fermentación maloláctica en barrica de roble francés (10.000 L)

Crianza

10-12 meses en barrica de roble francés (10.000 L)

Características

Tinto, Biodinámica, Tranquilo, Profundo y complejo

Propiedades

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



BODEGAS CERRÓN EL TIEMPO QUE NOS UNE

BODEGAS CERRÓN, Jumilla, Fuente-Álamo

2023 48007 75 CL

Viñedos en el pueblo de Fuente-Álamo. Todo el vino proviene de suelos calcáreos que aportan una marcada salinidad y sensación refrescante en boca a pesar de vendimiarse con madureces altas.