

REMORDIMIENTO TINTO 2015

Bodega Cerron



ALUE: Jumilla, Espanja

SERTIFIKAATTI: Luomu

RYPÄLEET: Monastrell (70 %), Cencibel, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah

MAAPERÄ: Kalkkikivi

KERUU: Rypäleet poimittu käsin syyskuun lopussa

KÄYMINEN: 70 % destemmed, käyminen luonnonhiivoilla sementtiastiassa, tynnyreissä ja teräksessä; malolaktinen käyminen käytetyssä 225L tynnyreissä, säännöllinen punch-down; kypsyminen 6-8kk tynnyreissä ja teräksessä

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 6

KORKKI: luonnonkorkki

KUVAUS: Tummaa, hilloisia marjoja, balsamicoa; hyvä happorakenne yhdistettynä läsnäoleviin tanniineihin

TUOTTAJA: Kaakkois-Espanjassa, Fuente Alamosa, sijaitsee yksi Espanjan ensimmäisistä luomuviinitiloista. Bodega Cerron on ollut Cerdan suvun omistuksessa vuodesta 1895 alkaen. Uusimman sukupolven myötä tilalla siirryttiin luonnonmukaisiin viljelymenetelmiin vuonna 1995. Tänä päivänä tiluksista vastaavat kaksoset Juan Jose ja Ilaria Cerdan. Päämääränä veljeksillä on kestävä kehitys, ravintoaineiden kiertotalous sekä ekosysteemin tasapaino ja biodiversiteetti. Viinitarhat sijaitsevat 800-850m korkeudella merenpinnasta. Ensiluokkaisten rypäleiden saavuttamiseksi sato pidetään kaikilla palstoilla alhaisena.

