



OMRÅDE
Murcia

APPELLATION
Jumilla

DYRKNING
Økologisk vin,
Demeter certificeret

JORDBUND
Kalksten, grus, sand

DRUER
Monastrell, Blanquilla

GÆRING
1000L egetræs kar

TYPE
Medium rødvin

Bodegas Cerrón

Bodega Cerrón, La Calera del Escaramujo 2023

"Small clusters of thick-skinned grapes from three soil types yield delicate, fruity aromas of plum and Mediterranean herbs with a faint touch of oak. Taut, fresh and intense with chalk on the finish, it is defined by its finesse and energy" om årg. 2023 -97p. Joaquin Hidalgo, VINOUS *"The nose of the 2023 La Calera del Escaramujo is stunning, floral and nuanced but very subtle, fine and elegant, insinuating and detailed. The vineyard is a shady place, and the wines are very subtle and getting better and better as the vines gain in vigor. In 2023, they fermented the grapes completely destemmed and with indigenous yeasts and matured the wine in a 1,500-liter foudre for the first time—thanks to the increase in volume—and for an extended period, two years this time. All these details help to deliver a finer and more elegant wine that is textured, nuanced and fresh, with a cool sensation, power and elegant, very fine-grained tannins and a long, dry and almost salty finish. This is a red for the long haul" 98p. Luis Gutierrez, Robert Parker.com* *"The 2022 La Calera del Escaramujo is more expressive, aromatic and open, not showy or exuberant, with notes of blood oranges, violets and lavender, with some rugged tannins and a tasty, salty twist in the finish. It's beautifully textured, very chalky, with an ethereal part and very fine but present tannins. They tried to extend the élevage to 20 months in 2022, and in the future, they'd like to give the wines an even longer aging in foudre. It's super elegant and clean, with a very sapid finish. This is their greatest wine and the one that showcases what they want to achieve: elegance and power, complexity and depth from a diversity of soils—even within a single vineyard, where they have three soils. The wine doesn't lack power or ripeness. This is nothing short of phenomenal, a real triumph over the vintage. This is super elegant and harmonious." 97p. Robert Parker.com, om årg. 2022* La Calera del Escaramujo er en enestående gammel upodet parcel, som ligger mere end 900 meter over havets overflade med over 80 år gamle vinstokke. Den strækker sig op af den nordvendte skråning, og den ligger her i skyggen af to små bjerge for øst- og vestsolen. Det medfører et friskere mikroklima, som afspejler det unikke terroir i Monastrell druerne. Jordbunden indeholder på denne parcel en stor kompleksitet af kalkholdige mineraler, som kun kan findes på mindre end 2 hektar i hele området, og på parcellen vokser der som noget helt særligt også fløjlsblomster mellem vinstokkene. Brødrene Garcia begyndte i 2011 at genetablere denne mark, og under deres arbejde opdagede de en ny Monastrell fænotype på marken. Særligt for denne variant er druerne lave ph værdi, og deres høje syrlighed. Druerne til La Calera er høstet per håndkraft, og spontan gærer efterfølgende på 1000 liters træ kar. Vinen lagres i 14 måneder på gamle 600 liters træfade, og flaskes efterfølgende uden filtrering eller klaring. Druematerialet i vinen består af 95% Monastrell, og 5% af den lokale sort Blanquilla. En vin som repræsenterer finessen, stramheden og skarpheden i Monastrell vine fra La Calera marken, og byen Fuente Álamo. Fabelagtig topvin fra Bodega Cerrón! *"Noget af det største spanske jeg har smagt" 98p. René Langdahl om 2021 årg. 96p. Robert Parker, 95p. Guia Penin - om 2021*

OM PRODUCENTEN

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

”Miljøets biodiversitet er en af de største skatte vi kan opnå.” Sådan lyder mottoet for vinhuset Bodega Cerrón, hvis hellige gral ikke blot er at lave god vin, men også at beskytte og forbedre naturen, og det miljø som de hver dag arbejder og begiver sig i.

For over et århundrede siden i den lille by Fuente Álamo i Murcia begyndte Francisco Cerdán, at opkøbe og udvælge de ideelle parceller til vindyrkning. Francisco forstod det særlige potentiale i jordene omkring den lille by, og værdsatte området unikke landskab. Helt fra starten var filosofien enkel, vinene skulle laves efter traditionelle metoder og helt naturlige.

I dag er det de to tipoldebørn, brødrene Carlos & Juanjo Cerdán García, som står i spidsen for vinhuset, hvor familien også producere gedeost og honning. De følger husets filosofi og er gået all-in på de økologiske og biodynamiske forskrifter, og i vinhusets historie er markerne altid blevet dyrket bæredygtigt og uden brug af nogen form for kemikalier. Huset marker har længe været økologisk certificeret, og de opnåede fornyeligt også Demeter certifikatet, som er aktuelt på deres nye årgange.

Bodega Cerróns marker ligger forskudt omkring Fuente Álamo, og markerne ligger i alt fra 800-1000 meters højde over havoverfladen. Garcia brødrene har siden starten af 2011 arbejdet på at genetablere forladte vinmarker, og det er lykkedes dem snart at genskabe 30 hektar vinmarker. Klimaet på markerne er grundet de mange højdemeter også noget køligere end de fleste andre områder i Murcia. Her fremstiller de elegante Monastrell dominerede vine med små tilføjelser af andre lokale druer som Garnacha, Moravia Agría, Blanquilla, Forcallat, Bonicaire og Bobal.

Garcia brødrene er i dag i besiddelse af parceller i det der historisk altid har været byen Fuente Álamos bedste placeringer. Deres vinstokke er alle upodede, og deres vine er derfor ikke overraskende meget jordbunds drevne. De producerer under Stratum wines i omegnen af 15.000 flasker årligt, men med tanke på langsomt at nå op på 60.000.