



Bodegas Cerrón

Bodega Cerrón, Matas Altas 2024

"The red 2024 Matas Altas Tinto is a pure Monastrell from different old vineyards (the same ones used for the 2023), the youngest of which dates from 1967, all ungrafted and dry farmed in their village Fuente-Álamo and planted with field blends, mostly Monastrell but with other varieties, on limestone soils with different textures: marl, sand and gravel. It fermented with 10% full clusters—the same for all the reds from this vintage—and indigenous yeasts. It's the youngest of the reds and has a clean, perfumed and elegant nose, not really fruity, more austere/stony but still the gentler of the reds. They want to pick the grapes when they are ripe to give them time to develop aromas and flavors. Here, they also want to expand the élevage to 18 months, but in 2024, it was only one winter, in 8,000-liter oak foudres and some barrels. It's fine-boned and balanced, with abundant, chalky tannins, and it's more powerful than the 2023. It was bottled in September 2025, and 17,300 bottles were produced. This is a step up in quality in the Matas Altas range." 94+p, Luis Gutierrez, Robert Parker.com

"The village red 2023 Matas Altas comes from different old vineyards, the youngest from 1967, all ungrafted and dry farmed, in their village Fuente-Álamo, planted with field blends, mostly Monastrell but with other varieties on limestone soils with different textured, marl, sand and gravel. It fermented with some 15% to 20% full clusters and indigenous yeasts. It has a perfumed nose, floral and elegant, juicy and with a very elegant mouthfeel and very fine tannins, clean and precise, with chalky sensations and the red berries, Mediterranean herbs and orange peel freshness. It has contained ripeness and 14% alcohol, but they harvest with ripeness, quite late. The wine has great balance, and the alcohol goes unnoticed." 94p. R. Parker.com

"I 2023 faldt jeg for første gang over vinene fra Bodegas Cerrón. Den unge generation på vingården har fået lov at lege med et mere moderne udtryk under navnet Stratum, og det gjorde vinhusets La Servil til en af mine helt store oplevelser sidste år. Nu får jeg chancen for at smage endnu en vin fra Stratum-serien, nemlig den lidt billigere men stadig super interessante Matas Altas fra 2022. Vinmarkerne ligger så højt, som de kan i det sydøstspanske Jumilla-område, og principperne i Stratum-vinene er, at de skal påvirkes så lidt som muligt af fadlagringen og gæringen. Her giver det en vin med flot dybde, men stadig med en spillevende lethed, der giver et helt andet take på Monastrell-druen. Det er ikke kun den bagende sol og de meget modne og mørke druer, der udfolder sig i glasset. Det er også en sirlig og sofistikeret syre, der sammen med det afdæmpede og fintføjle fadpræg fra store 5000 liters fade (eller foudres) giver en vin med dyb kompleksitet og raffinerede nuancer." Morten Wamsler, Flaskehalsen, februar 2024 om 2022

Matas Altas er Bodega Cerróns Village vin fra nogle af de højt beliggende parceller omkring Fuente Álamo. Vinstokkene står i mellem 850-940 meters højde, og er påvirket af de varme temperaturer om dagen samt de kølige nætter. Stokkene er upodede og mellem 50 og 80 år gamle, og jordbunden bestående af kalksten med grus og sand beskytter stokkene mod vinlus. Druerne høstes ved håndkraft, efterfulgt af gæring på åbne egetræskar, og 11 måneders lagring i 5000 liters gamle foudre. Vinens flaskes uden filtrering eller klaring, og er et pragteksemplar på hvordan umanipuleret Monastrell vin skal smage. Moden og koncentreret, men med friskhed, smidighed og skarpt finish!

OMRÅDE
Murcia

APPELLATION
Jumilla

DYRKNING
Økologisk vin,
Demeter certificeret

JORDBUND
Kalksten, grus, sand

DRUER
Monastrell

GÆRING
Åbne egetræs kar

TYPE
Medium rødvin

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

OM PRODUCENTEN

”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 Agria, 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.