



OMRÅDE
Murcia

APPELLATION
Jumilla

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Kalksten, sand, ler

DRUER
Monastrell, Garnacha

GÆRING
Leramfora

TYPE
Medium rødvin

Bodegas Cerrón

Bodega Cerrón, Remordimiento Tinto 2025

"Smuk hverdagsvin" - Niels Lillelund, Jyllands-Posten **"Ny årgang af en af sidste års favoritter som Bedste Køb, og det fortsætter. 2024'erne er totalt juice, Rynkeby Rød Blandet Saft, kirsebær, brombær, muldebær, der er noget "sort" i den også, ristet, brændt, koks, grill, men på tungen er den selvsagt saftig, spændstig, forbavsende syreløftet, men alligevel klart præget af Middelhavsurter, vermouth, moderne rød spanskhed, slutter på kandis på blåbær med nordisk syre. Jeg elsker den. Bodega Cerrón er nærmest anti-Jumilla - det kræver en forklaring. Området er tørt, varmt og solbagt, og det er nemt at lave tæt på overmodenhed på monastrell og garnacha - det er stadig stilen hos mange naboer. Absurd godt køb."** 6 ud af 6 stjerner. René Langdahl, Gastro - om årgang 2024 **Årets køb under 150 kr - René Langdahl.com - om årgang 2023 Blandt årets 10 bedste køb - Søren Frank, Berlingske, - om årgang 2023 "Er det årets køb so far? Monastrell og et skvæt garnacha gæret på amfora og lagret på brugte fade. Fra marker i omkring 900 m. højde. Prøv lige at gå ud, og køb din everyday Jumilla-vin... det er langt mere heftigt end det her. Det smager faktisk nærmest præcis som noget af det fineste naturlige Bandol, eller roussillon-vin fra højderne. Saftig og lavet med drikkelighed for øje og helt uden at miste karakter, druetypericitet og middelhavsvarme. Bragende succesfuld vin som koster for lidt, men det kan vi jo li'.** Bodega Cerrón står bag nogle helt anderledes fortolkninger fra Jumilla end vi er vant til" René Langdahl, Gastro, om årg. 2023 **"Jeg ville have forsvoret, at en så ung vin ville stå godt til svampe, men det gør den faktisk. Her er ung, rød frugt, megen krydderi, skovbund, røg."** Niels Lillelund, Jyllands-Posten, Sept. 2024, om årg. 2023 **"Du forventer sikkert noget tungt og lidt vildt, når det kommer til røde vine fra Jumilla. Sådan er det også ofte, men Bodegas Cerrón er en anden historie. Vingården har to retninger, nemlig den traditionelle, der lanceres under vingårdens eget navn, og så den unge generations vine, der lanceres under navnet Stratum. Her er det den mere traditionelle stil, der bærer udtrykket, men det er stadig både let, ungt og saftigt. En vin, der er lavet på 80% Monastrell, og som har et let violet skær i glasset og en frugtlig stil i smagen. Det er Monastrell på en nuanceret og fin måde, og til prisen får du et rigtig godt glas vin med kant, masser af smag og en levende finesse."** Morten Wamsler, Flaskehalsen, Februar 2024, om 2022 - 91 p. Remordimiento er Bodega Cerróns elegante indgangsvin på 85% Monastrell og 15% Garnacha. Vinen er dyrket på en sand og kalkstens parcel der ligger i 800-920 meters højde over havoverfladen, og er høstet per håndkraft. Druerne spontan gærer på leramfora efterfulgt af en lagring på egetræs foudre i 8-10 måneder. Remordimiento afbilleder Monastrells stramme profil, og markens kølige middelhavs prægede mikroklima. Frisk og dyb Monastrell vin

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

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

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.