



OMRÅDE
Murcia

APPELLATION
Jumilla

DYRKNING
Økologisk vin,
Demeter certificeret

JORDBUND
Kalksten, grus, sand

DRUER
Airén

GÆRING

TYPE
Fyldig hvidvin

Bodegas Cerrón

Bodega Cerrón, El Cerrico 2023

"This parcel wine, planted on its own roots in 1902, opens with wild herbs-thyme, sage and rosemary- alongside a delicate hint of lemon and a light touch of oak. The flavor is marked by neutrality yet carries saline freshness, finishing with a discreet note of foudre. A wine that shifts notably in the glass." 96p. Joaquin Hidalgo, VINOUS **"The 2023 El Cerrico has a deep yellow color and an open, clean and expressive nose. It's less reductive than previous vintages, as they have extended the élevage in oak to two years, topping up every week and still keeping the reductive aging. It has a leesy and smoky nose, and the longer time in oak polishes the edges and increases the salinity in the wine from concentration. It has notes of yellow flowers and is fresh and juicy, sleek and polished, with a medium-bodied palate, a contained 12% alcohol and a very chalky, dry and salty finish. It's more in the style of the 2021 than the 2022 but more polished and elegant" 96+p.** Robert Parker.com El Cerrico er husets ultra sjældne tophvidvin. Selvom vinen er lavet på den ofte udsældte Airén, så Cerdán brødrene aldrig været for fine til at kalde den Jumillas Coche-Dury :). Intensiteten, dybden og den nærmest laser præcise mineralitet og høje syre, giver ikke desto mindre end vin som mange topproducenter af hvid bourgogne med stolthed ville etikettere som Grand Cru. Vinstokkene er over 100 år gamle, og giver en uhørt høj koncentration, og lagringen på små fade er elegant balanceret og integreret i den dybe, fyldige og intense hvidvin. Ganske få flasker til landet. **"The white 2022 El Cerrico feels less reductive than in previous years, perhaps because they extended the élevage to 20 months. They like the reductive profile of the 2021, but they thought it was a little too much; and it took a long time for the wine to open up in the glass. They also harvested earlier. This is serious, mineral and precise, with vibrant flavors, a moderate 12% alcohol and very good freshness. A signature of their whites seems to be the salty, lip-smacking acidity and a stony, mineral sensation. It combines the oxidative and reductive character, making it complex and sapid, clean and terribly salty with the purity of a Puligny Montrachet."** 96p. Robert Parker.com

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

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

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.