



BODEGA CERRÓN

The New Generation of Old World Wines

RABIA



Añada	2016
Variedad	100% Petit Verdot
Elaboración	Vendimia y selección de las uvas a mano. Maceración en frío antes de la fermentación. Larga fermentación con levaduras autóctonas propias de la uva. Vino sin filtrar.
Crianza	Fermentado y criado en barricas y foudres de roble frances durante 14 meses, 8 meses en botella.
Notas de Cata	Rabia es un vino suntuoso, ensamblado lentamente, desbordando delicadeza y vigor. En su fase visual despliega un color púrpura intenso, en su fase olfativa emana un bouquet de fruta y frescura. En boca es suave, redondo, sedoso, con notas tostadas y ahumadas, con taninos persistentes que auguran su larga conservación y una excelente evolución. Rabia es la memoria de todo el trabajo en el viñedo, las características de la variedad de uva y el proceso en la bodega concentrados en una botella de vino.

Viñedo

Nombre	La Muela
Edad viñas	25 - 30 años
Suelo	Rocas calcáreas
Denominación de Origen	DOP Jumilla
Ubicación	Fuente Alamo
Altitud	900 sobre el nivel del mar.
Orientación	Este-Oeste
Cultivo	Ecológico



BODEGA CERRÓN – JUANA GARCÍA SÁNCHEZ

Paraje de la Muela Polígono 4 Parcela 252

02651 FUENTE-ÁLAMO (Albacete), SPAIN

Tel:+34 967 54 30 34 - Fax:+34 967 32 15 52

E-mail: comercial@vinacerron.com - Web: www.vinacerron.com



Bodega Cerrón