

**BODEGA CERRÓN**  
FUENTE ÁLAMO · ESPAÑA

# REMORDIMIENTO TINTO



Añada	2015
Variedad	Cencibel (Tempranillo) Monastrell Cabernet Sauvignon Petit Verdot Syrah
Elaboracion	Vendimia y seleccion de las uvas a mano. Maceracion en frio antes de la fermentacion. Larga fermentación con levaduras autóctonas propias de la uva. Clarificacion con proteínas vegetales.
Crianza	6-8 meses en barricas de roble frances de 225 litros.
Notas de Cata	Remordimiento es la elegancia misma una obra de arte. Su fase visual describe un violeta intenso, cardenalicio. En nariz, nos regala una frutuosidad sentida pero en armonía. Se trata de un vino succulento, de larga persistencia en boca, que rinde honores a nuestros viñedos de cultivo ecológico.

## *Viñedo*

Nombre	La Muela, Las Heras.
Edad viñas	25-50 años.
Suelo	Cabernet Sauvignon: rocas calcareas Petit Verdot: rocas de arcilla Tempranillo: calcareo Monastrel: Roca calcarea
Denominacion de Origen	DOP Jumilla
Ubicacion	Fuente Alamo, Albacete
Altitud	Entre 800 y 850 metros sobre el nivel del mar
Orientation	Este-Oeste
Culture	Ecologico


## **BODEGA CERRÓN – JUANA GARCÍA SÁNCHEZ**

Paraje de la Muela Poligono 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](mailto:comercial@vinacerron.com) - Web: [www.vinacerron.com](http://www.vinacerron.com)

 Bodega Cerron