

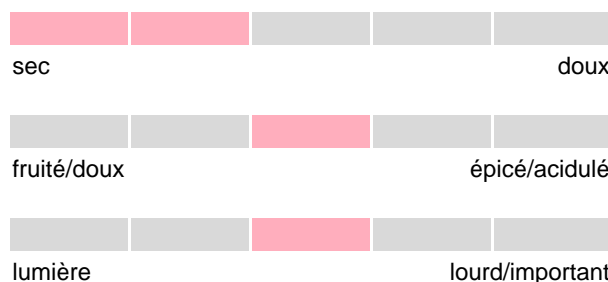


LOS YESARES JUMILLA DO STRATUM WINES "DEMETER"



Jumilla DO, Stratum Wines, Jumilla, Espagne

Profil de goût



Millésime 2021

Notes Rouge rubis, Arômes nets de fruits mûrs et d'herbes méditerranéennes. En bouche, il est fin, juteux, très élégant, harmonieux et équilibré. Belle minéralité avec une longue finale.

Vinification 12 mois en fûts de garde et en fûts de chêne usagés de 500 l

Les variétés de raisin 95% Monastrell, 5% Vidueño

Alcool 14.5%

Format 75 cl

STRATUM WINES

Stratum Wines est un projet de Bodega Cerrón à Jumilla, dirigé par la quatrième génération de la famille Cerdán - les frères et sœurs Carlos, Juanjo et Lucía. La famille exploite environ 30 hectares de vignes non cultivées en altitude, principalement du monastrell, sur des sols calcaires et pratique l'agriculture biodynamique. Leur méthode de culture est certifiée biologique depuis 1989 et a été certifiée biodynamique par Demeter en 2021. Ils misent sur un enherbement important des vignobles, travaillent intensivement avec les animaux et favorisent la biodiversité. Dans la cave, ils suivent une approche d'intervention minimale, utilisent des fermentations spontanées avec des levures indigènes et misent en grande partie sur l'absence de chêne. Le soufre n'est utilisé qu'avec parcimonie et uniquement lors de la mise en bouteille. Ce travail minutieux donne des vins équilibrés, qui présentent une minéralité vive et une caractéristique d'origine marquée, tout en soulignant la pureté du fruit.