

Jumilla

# Cerrón



## Matas Altas Blanco

2022

Macabeo 60%  
Airen 30%  
Otras 10%  
12.5% Vol

Paraje Fortaleza, Fuente Alamo. Viñedos viejos a pie franco sobre suelos calcáreos con arena y margas. Altitud entre 840 y 900 metros.

Vendimia manual. Fermentación y 18 meses de crianza en fudre de 5000 litros.

## Yesares

2022

Monastrell  
14.5% Vol

Cuatro viñedos en la zona de Las Pedreras. Suelo calizo con piedras de sílex y arenas con conchas marinas en profundidad. Sobre 950 metros de altitud.

Vendimia manual. Fermentación y 10 meses de crianza en fudres usados

## Matas Altas

### Tinto

2022

Monastrell 90%  
14% Vol

Diversos viñedos de más de 50 años en Fuente Alamo sobre suelos calcáreos. Predominio de exposición N y O.

Vendimia manual. Fermentación con 10% de raspón.

10 meses de crianza en fudres usados

## La Calera del

### Escaramujo

2022

Monastrell  
14.5% Vol

La Calera. 1'67 hectáreas a 960 metros de altitud. Orientación norte con un 17% de pendiente. Suelo calcáreo rocoso en superficie muy variado debido a diversas fallas geológicas. Plantado en 1.942.

Vendimia manual. Fermentación con 25% de raspón. 14 meses de crianza en fudres usados

## La Servil

2022

Monastrell  
14.5% Vol

La Muela y El Cenajo. 1.2 hectáreas de viñedo viejo en Pie Franco a 960 metros de altitud. Suelos calizos. Edad media de las cepas entre 60 y 70 años.

Vendimia manual. Fermentación y 12 meses de crianza en fudres usados

## El Cerrico

2022

Airen  
12% Vol

El Cerrico. 0'47 hectáreas plantadas hace más de cien años a 900 metros de altitud. Suelo calcáreo en superficie con textura arenosa y muchos fósiles marinos. Clon de Airén muy poco productivo.

Vendimia manual. Fermentación en tinajas de barro y 12 meses de crianza en fudres usados