



Salia 2021

Producent:	Finca Sandoval
Område:	Manchuela
Land:	Spanien
Alkohol:	13,5
Drue:	Syrah, Bobal

Finca Sandovals 'Salia' er en super-charmer af en spansk rødvin frembragt fra højtbeliggende, kalkstenrige vinmarker i Manchuela.

At Spanien i dag er et at de vinområder, hvor der sker allermest, og hvor intet er, "som det plejer," er vinhuset Finca Sandoval et mønstereksempel på.

De har med ansættelsen af den i dag eftertragtede vinmager Javier Revert nemlig bevæget sig fra en (ærlig talt) noget opulent stil mod en langt mere ren og saftig stil.

At selve anbefalingen til ansættelsen kom fra selveste Dani Landi, der til dagligt gør sig som vinmager hos det ikoniske Comando G, hvis vine flere gange har modtaget 100 point af The Wine Advocate, siger noget om Reverts evner.

Javi Revert har især gjort sig bemærket med sit personlige projekt af samme navn, hvor den mere letløbende stil har fået internationale anmeldere som The Wine Advocate og Decanter til at diske op med rosende omtale og svimlende høje anmeldelser.

Nu er turen så kommet til Finca Sandoval, hvor alt i dag foregår efter økologiske principper med fokus på det hårde arbejde i marken og mindst mulig indgriben i forbindelse med vinificeringen.

Det betyder for denne vin fx spontangæring med inkludering af hele klaser og lagring i 12 måneder på hovedsageligt gamle foudre og en lille andel 300 liters barrique. Svovl begrænses desuden til et absolut minimum.

Vinbeskrivelse:

Salia er en saftig og delikat spansk rødvin, som brillerer med



både balance, fylde og charme - og som imponerede stort i den forrige og for længst udsolgte årgang:

93 POINT | Robert Parker WA (2020)

'This is juicy and chewy, with fine tannins and very good balance. This has to be the finest Salia to date'

92 POINT | WineWherEver (2020)

★★★★★ | Ekstra Bladet (2020)

★★★★★ | Houlbergs Vinblog (2020)

Vinens klare, let-transparente røde farve efterfølges af forførende og nuancerede aromaer af modne kirsebær, hindbær, roser, lakrids, chokolade og våde sten.

I munden ruller frugten med sin flotte fylde og silkebløde tekstur på charmerende vis over tungen, mens den delikate og saftige syre får mundvandet til at pible.

Finalen afslutter med fin længde og bløde velsmurte tanniner denne herlige, balancerede og særdeles alsidige vin, som nærmest er sammenlignelig med en elegant vin fra det nordlige Rhône.

Druesammensætning:

60% Syrah

25% Bobal

10% Touriga Nacional

5% Garnacha

Houlbergs Vinblog:

92 point

Flaskehalsen:

91 point

Houlbergs Vinblog:



Beskrivelse af producenten

At Spanien i dag er et at de vinområder, hvor der sker allermost, og hvor intet er, "som det plejer," er Finca Sandoval i det relativt varme Manchuela et mønstereksempel på.

Med ansættelsen af den berømte vinmager Javier Revert har vingården Finca Sandoval nemlig bevæget sig fra en (ærlig talt) noget opulent stil mod en langt mere ren og saftig stil.

Dette har The Wine Advocate da også bemærket, da de i efteråret 2020 smagte Finca Sandovals "Fundamentalista"



2019:

"I only tasted a light red produced by Revert, and it's clear there's going to be a big change in style in the future wines."
- Luis Gutiérrez, The Wine Advocate

Javi Revert har især gjort sig bemærket med sit personlige projekt af samme navn, hvor den saftige og rene stil har fået internationale anmeldere som The Wine Advocate og Decanter til at diske op med rosende omtale og svimlende høje anmeldelser.

Nu er turen så kommet til Finca Sandoval, hvor alt i dag foregår efter økologiske principper med fokus på det hårde arbejde i marken og mindst mulig indgriben i forbindelse med vinificeringen. Fra de højtbeliggende kalk-rige vinmarker, som desuden nyder indflydelse af kølige vinde fra Middelhavet, har man nemlig mulighed for at frembringe rene, kølige og mineralske vine – og det er lige netop, hvad Finca Sandoval gør.

I kælderens benytter man sig af spontangæring og typisk inkludering af hele klaser. Derudover er de amerikanske fade generelt udskiftet med neutrale større fade (foudre).

Stilen er derfor ikke, hvad den har været. Man ønsker simpelthen at udtrykke den renest mulige Manchuela-frugt.

Spansk vin er ikke, hvad det har været. Slet ikke hos Finca Sandoval.