



La Rosa 2021

Producent: Finca Sandoval
Område: Manchuela
Land: Spanien
Alkohol: 13,0
Drue: Bobal

Små 2.500 flasker produceres der årligt af prestigeprojektet "La Rosa."

En enkeltmarksvin frembragt fra lavtydende Bobal-vinstokke plantet helt tilbage i 1939 i kombination med 30% hvide druer. Alle fra højtbeliggende, veldrænende og kalkstensrige jorde, som bidrager til denne smukke vin.

Med de tidligere anmeldelser in mente, venter vi forventningsfuldt på dem af den nye årgang (vinen blev slet ikke produceret i 2020 grundet hagl, som ødelagde marken). Her ser du anmeldelserne fra årgang 2019:

94 POINT | Robert Parker WA (2019)
93 POINT | Dcanter (2019)

At Spanien i dag er et af de vinområder, hvor der sker allermost, 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 15 måneder på brugte franske fade. Svovl begrænses desuden til et absolut minimum.

Vinbeskrivelse:

Man skulle ikke tro, at der kunne frembringes så imponerende vine fra dette noget ukendte område i Spanien, som det er tilfældet med denne La Rosa.

En elegantier af en vin, hvis stil nærmest ligner en slags kombination af kølig Nordrhône og saftig Bourgogne.

Vinen står med en klar, let-transparent rød farve og højintense, charme-aromaer af kirsebær, ribs, røde blomster, tyttebær, friske urter, skovbund og chokolade.

Med en blød og imponerende ren fremtoning følger frugten i smagen mesterligt op.

Syren spjætter, mineraliteten knaser, og tanninerne viser en diskret og madvenlig modhage, som gør vinen ekstremt harmonisk.

En såvel intens og finesserig spansk rødvin, som bare bør opleves.

Druesammensætning:

Bobal

30% hvide druer

Robert Parker's Wine Advocate: **95 point**

Houlbergs Vinblog: **94 point**

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 kælderen 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.