



Finca Sandoval 2021

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

Denne Finca Sandoval er vel at betegne som domænets mest terroirtro vin. Vinen er med sin terroirtro stil at betegne som "essensen" af domænet, hvorfor den også bare er navngivet som "Finca Sandoval".

Den er frembragt fra gamle, lavtydende Syrah- og Bobal-vinstokke fra Sandovals bedste parceller omkring Casa Blanca, hvor de højtbeliggende, veldrænende og mest kalkstensrige jorde frembringer denne skarpt fokuserede og strukturerede vin. Finca Sandoval er højt skattet af både nationale og internationale vinanmelder. Se bare et lille udpluk af anmeldelserne fra seneste årgang 2020 også:

95 POINT | Robert Parker's Wine Advocate
"This has to be the finest Finca Sandoval and one of the purest expressions of Syrah in Spain"

ANBEFALET | René Langdahl
"Nærmest en provokation mod côte rotie"

★★★★★ & TESTVINDER | Gastromand
"Flot og kompleks vin med gemmepotentiale, hvis du kan holde snitterne fra den."

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 15 måneder på brugte franske fade. Svovl begrænses desuden til et absolut minimum.

Vinbeskrivelse:

Finca Sandoval åbner med givende, elegante aromaer af rosenblade, røde kirsebær, oliven, lakrids, appelsin og udtalt mineralitet.

I smagen folder vinen sig mesterligt ud, hvor den piv-rene frugt på en delikat, svævende og slank måde bevæger sig over tungen.

Den skarpt fokuserede syre spræller i munden, mens tanninerne med deres delikate kant balancerer vinen med ynde.

Afslutningsvis viser den lange og mineralitet-sprøde finale, at dette er en dybt seriøs og nørdet spansk vin, som vinnørder med hang til fx kølige "nord-rhône" tænke-vine vil elske.

Druesammensætning:

Bobal

Syrah

Robert Parker's Wine Advocate: **96 point**

Beskrivelse af producenten

At Spanien i dag er et at de vinområder, hvor der sker allermest, 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.