



Signo Bobal 2020

Producent:	Finca Sandoval
Område:	Manchuela
Land:	Spanien
Alkohol:	14,0
Drue:	Bobal

Signo Bobal fra Finca Sandoval er den perfekte kulmination mellem vinhusets genkendelige elegance og Bobals lidt rustikke karakter.

Vinen er frembragt af lavtydende gamle Bobal vinstokke, der vokser i en kalkholdig jordbund med store andele af jern og sten – som fremmer plantens trivsel i netop meget kalkholdig jord. I mange gamle vinmarker er der plantet andre udefinerede druer, og dette er ikke en undtagelse. Derfor består vinen af 90% Bobal og 10% ukendte druer.

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.

For Signe Bobal betyder dette, at den er spontangæret med druernes gær. Under gæringen inkluderer man 40% hele



klaser. Den efterfølgende lagring foregår i 500 liters franske barriques i 18 måneder.

Vinbeskrivelse:

Vinen er smukt styret, og selvom den har en alkohol på 14%, fornemmes dette ekstremt balanceret med en fin syre og stor koncentration. En smuk og elegant fortolkning af en ellers rustik drue. Seriositet, koncentration og balance er de bærende elementer. I næsen viser vinen Bobals nerve bestående af noter af brombær, lakrids, te og granatæble. I munden er tanninerne pollerede og syren balanceret – ifølge Robert Parkers Wine Advocate er Signo Bobal "... what Bobal should be.", og det er vi helt enige i!

Druesammensætning:

90% Bobal

10% Andre druer

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.