



Fundamentalista 2023

Producent: Finca Sandoval
Område: Manchuela
Land: Spanien
Alkohol: 12,5
Drue: Bobal + 30% hvide druer

Begrænsede mængder laves der af Fundamentalista, som er en elegant og sprød spansk rødvin domineret af tudsegamle Bobal-stokke i kombination med ca. 30% hvide druer, der er plantet i op til 1.000 meters højde på kalkrige marker i Manchuela.

En vin, der med sin let-tilgængelige stil virkelig har fået anmelderne op af stolen de seneste årgange, hvorfor vi altid må melde den udsolgt alt for tidligt.

92+ POINT | Robert Parker WA (2022)
'It's very drinkable, fresh and tasty. Impressive'

92 POINT | Tim Atkin MV (2022)
'This is juicy, vibrant and entirely unwooded, with understated old-vine concentration'

92 POINT | Robert Parker WA (2021)
'This is aromatic, open and expressive'

★★★★★ | Ugens Vin (2020)
'Jeg er vildt forelsket i den her stil. Kæmpe vin og kæmpe oplevelse ... og prisen er sindssyg'

★★★★★ | Flaskehalsen (2020)
'Fabelagtig vin'

★★★★★ | Vin i Øjenhøjde (2020)
'En lille perle. Et kæmpe ja tak herfra. Imponerende elegance til skillingen'

★★★★★ | Gastro (2020)
'Fremragende køb'

UGENS VINHIT | Vinexpressen (2019)



'Hold da helt kebab, hvor er det godt til prisen'

En saftig sag, der forekommer meget forskellig fra de til tider voldsomme vine, som også frembringes i denne region.

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 (her 50%) og for denne vin lagring i 10 måneder på ler-amphora. Svovl begrænses desuden til et absolut minimum.

Vinbeskrivelse:

Fundamentalista er et levende eksempel på, at der sagtens kan frembringes kølige og mineralske vine i Manchuela. En smuk og sprød rødvin, som bare leverer imponerende elegance til skillingen.

Vinen åbner med intense og friske aromaer af røde kirsebær, jordbær, hindbær, viol, balsamico, krydderier og flint.

I munden smyger frugten sig på charmerende og elegant vis over tungen, mens den legende syre, fint-grynedede tanniner og den middellange, mineralske finale skaber kant og fokus.

Druesammensætning:



Bobal
Moravia Agria
Rojas
Tortosí
Verdal

Houlbergs Vinblog: **94 point**

Flaskehalsen: **93 point**

Jyllands-Posten: **92 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 rosede 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 rene st. Manchuela-frugt.

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