



Sensal 2023

Producent: Javi Revert Viticultor
Område: Manchuela
Land: Spanien
Alkohol: 13,0
Drue: Monastrell, Bonicaire, Arcos, Garnacha

Ca. 5.000 flasker har Javi Revert her i årgangen produceret af Sensal, som vel kan betegnes som hans "Village-vin". Forvent dog ikke "Village-kvalitet"!

Dette er en sprød og elegant rødvin frembragt fra fem forskellige kalkstenshodige plots omkring Font de la Figuera, hvis kvalitet er langt højere end det, man typisk forbinder med ordet "Village".

Javi Revert har på rekordfart opnået status som en af Spaniens mest omtalte winemakere. Efter at have startet sin vinkarriere hos Celler del Roure med en stor forandring til følge har han haft enorm indflydelse på den forandring, som der er sket i vinområdet sydvest for Valencia. Nu både hos førnævnte, som winemaker og konsulent hos Finca Sandoval, La Comarcal og ikke mindst her - sit EGET lille projekt, som nu for første gang (efter lang tids ventetid) tilbydes i Danmark, og som siden begyndelsen tilbage i 2016 er blevet stor-rost af de internationale vinskribenter som The Wine Advocate og Decanter.

Forrige årgang af Sensal fik eksempelvis følgende ord med på vejen, da Luis Gutteriez fra The Wine Advocate smagte den:
94 POINT | "This is superb..."

Javis filosofi tilgodeser også den mere naturlige form for vindyrkning. Her praktiseres økologisk dyrkning (uden at være certificeret), høster alt med håndkraft, presser med hele klaser og spontangærer og lagrer på brugte fade - både stål, fransk eg og amphora.

Sensal spontangærer og gennemgår en 15 dage lang maceration med en andel hele klaser, hvorefter vinen slutteligt lagrer 9 måneder på beton.



Vinbeskrivelse:

Vinen står med en mørk-rød farve og viser elegante og intense aromaer af kirsebær, hindbær, blåbær, slagterbutik, røg og en kalket undertone.

I munden smyger middelkoncentreret frugt blødt og elegant over tungen, før finalen med solid længde og velsmurte charme-tanniner afslutter denne herlige og yderst balancerede rødvin.

Elegant og saftig spansk rødvin, som bokser langt over sin vægtklasse, og som bør nydes ved 15-16 grader.

Druesammensætning:

Monastrell, Bonicaire, Garnacha

Beskrivelse af producenten

Javi Revert har på rekordfart opnået status som en af Spaniens mest omtalte winemakere. Efter at have startet sin vinkarriere hos Celler del Roure med en stor forandring til følge har han haft enorm indflydelse på den forandring, som der er sket i vinområdet sydvest for Valencia. Nu både hos førnævnte, som winemaker og konsulent hos Finca Sandoval, La Comarcal og ikke mindst her - sit EGET lille projekt, som nu for første gang (efter lang tids ventetid) tilbydes i Danmark, og som siden begyndelsen tilbage i 2016 er blevet stor-rost af de internationale vinskribenter som The Wine Advocate og Decanter.

"He certainly is one of the most exciting new names in the Mediterranean, someone that should be followed."
- The Wine Advocate

"His wines are delicate and fresh but penetrating. His Arcos wine, Simeta, is the most 'serious' of his range, strikingly complex. Micalet is a glorious blend of the white varieties, while Sensal is a crisp village red blend including the 'super-interesting' Bonicaire."
- Decanter

Vi har i flere år været i dialog med Javi. I den spæde start var det dog ikke muligt at få tilbudt hans 'egne' vine, da al produktion var solgt til eksisterende markeder. Dengang gav han os i stedet mulighed for at samarbejde med Finca Sandoval, hvor han som winemaker også har skabt total



forvandling med særdeles spændende vine til følge. Vine, vi efterfølgende har haft enorm succes med.

Javi Revert kommer oprindeligt fra byen La Font de la Figuera, hvor hans forfædre også var vinbønder. Faktisk startede 'vinrejsen' via Javis bedstefar, da han gjorde ham opmærksom på en gammel forladt mark, som hans oldefar i sin tid havde plantet på et terrasseopdelt stykke land med næringsfattig jord i mere end 700 meters højde. En mark ved navn Pla del Micalet, der er så kalket, at den har store ligheder med de kendte af slagsen i Jerez (Sherry-land) - og som var plantet med de gamle originale druesorter, længe inden at der var gået inflation i området med større mængder og lavere kvalitet til følge.

Efter flere lignende opkøb tæller domænet i dag små 10 ha. Alle hovedsageligt gamle, højtbeliggende marker, som står plantet i de mere kølige omgivelser.

Javis filosofi tilgodeser også den mere naturlige form for vindyrkning. Her praktiseres økologisk dyrning (uden at være certificeret), høster alt med håndkraft, presser med hele klaser og spontangærer og lagrer på brugte fade - både stål, fransk eg og amphora.

Javi Reverts vine er terroirtro vine med en elegance, som man for få år tilbage ikke troede, var mulig at frembringe her!