



PANXUT

Cellar Can Leandro werd begin 2013 opgericht, toen Gabriel en Alberto Sanchis Mestre hun krachten en toewijding bundelen om de familietraditie verder te zetten. Sinds 1951 was de familie toegewijd aan de commercialisering van bulkwijn. Vandaag starten zij een nieuw renovatieproject met het nodige enthousiasme. Celler Can Leandro wil wijnen produceren en verkopen die de identiteit van de terroir, de kenmerken van lokale variëteiten en de persoonlijkheid van de producent weerspiegelen. Ze hebben een obsessie om oude wijngaarden van inheemse druiven (met name Monastrell, Merseguera en Bonicaire) te herstellen. De wijngaarden waar ze naar op zoek gaan, geven hen enerzijds een onbetwistbare kwaliteit van het product en anderzijds de instandhouding van het landschap en het territorium. Waardoor de sociale en culturele traditie van ons land, zoals de wijnbouw, wordt voortgezet. Samenvattend, binnen de Spaanse wijncène proberen ze sinds 2013 bij Celler Can Leandro wijnen te produceren met een moderne snit maar met wortels, gehecht aan traditie en met tekenen van hun eigen identiteit die ze herkenbaar maken. Ze bewerken oude lokale wijngaarden van ongeënte wijnstokken (Pie franco). Plaatsen waar de Phylloxera niet kan overleven. De wijngaarden liggen op een hoogte van 550m en bestaan uit zanderige- en leemondergronden. De wijnstokken groeien half wild, de stam bestaat uit meerdere takken en zijn niet mechanisch te oogsten (bush vines). Komt vooral in warmere gebieden voor. Niettegenstaande kan het nat en koud zijn in de winter.

Vinification

De alcoholische gisting en maceratie verliep in vaten van 500L. De houtrijping gebeurde in Franse eiken vaten gedurende 6 maanden. De wijn onderging een lichte filtering en kende geen stabilisatie behandelingen.

Smaakimpressie

Het is een karaktervol en directe wijn. De druif Bonicaire is ook gekend als de Trepas, die je wel in de Cava Rosado kan terugvinden. Deze pure wijn is afkomstig van een uniek perceel. In de wijn herken je kersen en aalbessen. Groene kruiden en enige nervositeit van een natuurwijn. Hij is dus "Vegan friendly". De wijn is voor elke wijnliefhebber een ontdekking.

Bewaarpotentieel

Nu op drink - houdbaar tot 2027

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
VOEDING	2022	14.50	0.75 l

Profiel van deze wijn



Wijnhuis
Celler Can Leandro



Druiven
Bonicaire



Serveertemperatuur
14°C à 16°C



Klimaat
Mediterraan
Continentaal



Domein



Foodpairing
Rijstgerechten
Pasta
Kazen
Groenten
Wit vlees
Stoofschotels
Tapas



Appelatie
D.O. Valencia



Bodem
Zand en leem