



ESSENCIALS 9M

Celler 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. De gebroeders Sanchís hebben deze wijn mogelijk gemaakt, zo authentiek en zo redelijk (elke cent is meer dan gerechtvaardigd bij deze kwaliteit). Hun doel om authentieke wijnen te maken in het land van de massa was geen waanzin. Daarvoor hadden ze goede druiven, hun eigen, en goede techniek. Een genoeg.

Vinification

Oude wijnstokken, 'en vaso' snoeiwijze, gesitueerd tussen 350 tot 650m boven zeeniveau in Ontinyent, op kalkhoudend ondergrond, met zand-leemachtige textuur. Geselecteerde handmatige oogst, na een pré-fermentatieve koude (8°C) maceratie gedurende 36u, vindt de alcoholische gisting plaats in kleine roestvrijstalen tanks van 5000l, gedurende 16 tot 20 dagen. De malolactisch omzetting vindt plaats op eiken, en de wijn wordt nadien gedurende een 9-tal maanden opgevoed op Frans eiken (225l & 500l), waarvan 6 maanden 'sobre lías'.

Smaakimpressie

Briljante en intense, donker robijnrode kleur met paarse rand. Aroma's van kersen, pruimen, vijgen, maar ook leder, koffie, tabak en hout... met mooie ondertonen van kalkmineraliteit, aarde en steen. Opent zich mooi en vol in de mond, enigszins gestoofd rood en zwart fruit, goed geïntegreerde zuren en zeer zachte tannines. In de afdrank worden enkele kruidige tonen toegevoegd en ook deze blijft aangenaam lang aan. Mooie harmonieuze wijn met een zekere complexiteit.

Bewaarpotentieel

Nu op dronk - houdbaar tot 2027

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
VOEDING	2020	14.50	0.75 l

Profiel van deze wijn



Wijnhuis
Celler Can Leandro



Druiven
Monastrell
Syrah
Garnacha



Serveertemperatuur
14°C à 16°C



Klimaat
Mediterraan



Domein



Foodpairing
Rijstgerechten
Pasta
Worst
Gezouten kazen
Blauwe kazen
Champignons
Wildgerechten
Gevogelte
Braadstukken
Rookgerechten



Appelatie
D.O. Valencia



Bodem
Zand en leem