



ALT DE LES FLORS

Celler Can Leandro werd opgericht in het begin van 2013 toen Gabriel en Alberto hun inspanningen en toewijding bundelden door hun traditionele familiebedrijf, de verkoop van wijnen in bulk, te gebruiken om een nieuw verjongend project te lanceren met een gepassioneerd optimisme. Onze missie is het maken en verkopen van wijnen die de identiteit van het land (terroir), de karakteristiek van de lokale rassen en de persoonlijkheid van de wijnmarker doen herleven. Bij Can Leandro zijn we er ons zeer van bewust dat de druif een fundamenteel onderdeel is van ons project. Dat is waarom wij, naast uitputtende controle, toewijding en zorg, geobsedeerd zijn met het terugwinnen van oude wijngaarden van oude lokale druiven (Monastrell, Meserguera en in het bijzonder Bonicaire). De wijngaarden die wij zoeken zorgen enerzijds voor een onbetwistbare kwaliteit en anderzijds voor het behoud van het landschap en het grondgebied, het bestendigen van de sociale en culturele traditie van ons land, de wijnbouw. Bij Celler Can Leandro proberen we wijnen te maken met een moderne stijl maar met wortels, gehecht aan tradities en met hun eigen identiteit die hen herkenbaar maakt.

Vinification

Oude wijngaard van 1,30 hectare op het landgoed Lloma Rasa op 550 m. hoogte. Zeer witte kalkhoudende grond, bijna krijtachtig (Albariza), van geringe diepte. Traditioneel Goblet training systeem. Maximaal ecologisch respect. In het proces van biologische certificering. Geselecteerde oogst met 18kg dozen. Koude maceratie (8°C) gedurende 36 uur. Alcoholische gisting (26°) en maceratie van de druiven met steeltjes (40%) in eiken vaten van 500L eiken vaten gedurende 38 dagen met een zeer lichte persing. 10 maanden in 500L Franse eiken vaten.

Smaakimpressie

Aroma's van braambessen en kruidige aroma's van tijm, kruidnagel, zwarte peper. Vergezeld van zeer rijp zwart fruit in compote of jam ook doet denken aan gekonfijt fruit. Aardse aroma's, vooral herkenbaar in de neus. In de smaak fris en elegant.

Bewaarpotentieel

Nu op dronk - houdbaar tot 2027

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
VOEDING	2019	14.00	0.75 l

Profiel van deze wijn



Wijnhuis
Celler Can Leandro



Druiven
Monastrell



Serveertemperatuur
14°C à 16°C



Klimaat
Mediterraan



Domein



Foodpairing
Rijstgerechten
Pasta
Gepekeld en blauwe kazen
Champignons
Wildgerechten
Gevogelte
Vis en zeevruchten in saus
Stoofschotels



Appelatie
D.O. Valencia



Bodem
Kalk
Albariza