



## LA LLAMA

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 startten 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 wijnscène 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

Alcoholische gisting van de volledige druiven (24-26°C) gedurende een 20-tal dagen in roestvrijstalen tanks, einde van de gisting in aanwezigheid van fijne gisten 'sobre lías' vindt plaats in verschillende media; betonnen tanks, amforen en grote eiken vaten. Nadien volgt een licht filtering, geen stabilisatie.

### Smaakimpressie

De verrassende, kruidige, peperige en bloemige 2020 La Llama is een ongewone blend van 60% Bonicaire (Trepal) en 40% Monastrell van oude wijnstokken. Het heeft tonen van puimsteen, kruiden en as die me deden denken aan sommige wijnen van de Canarische Eilanden met een mediterrane toets. Hij rijpte in 500-liter vaten voor een paar maanden en is licht geëerd en heeft een goede rijpheid met 14,26% alcohol, grip en overvloedige fijnkorrelige tannines. Hij is zeer goed en een zeer goede waarde ook. 6.600 flessen geproduceerd. Robert Parker: 92/100 punten

### Bewaarpotentieel

Nu op dronk - houdbaar tot 2025

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
VOEDING	2022	13.50	0.75l

## Profiel van deze wijn



**Wijnhuis**  
Celler Can Leandro



**Druiven**  
Bonicaire  
Monastrell



**Serveertemperatuur**  
14°C à 16°C



**Klimaat**  
Mediterraan



**Domein**



**Foodpairing**  
Kip  
Konijn  
Visgerechten  
Gekruide schelpdieren  
Kruidige gerechten



**Appelatie**  
D.O. Valencia



**Bodem**  
Zanderig  
Keien  
Leem  
Kalk