



OMRÅDE
Castilla y Leon

APPELLATION
Castilla y León

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Sandsten, ler,
kalksten

DRUER
Verdejo

GÆRING
600 ltr. fransk eg

TYPE
Fyldig hvidvin

Isaac Cantalapiedra

Cantalapiedra, Majuelo El Espejo 2022

Vinen byder på en enorm rigdom og kompleksitet. Koncentrationen fra de ældgamle stokke er enorm, og giver vinen en tyngde og intensitet der, tør vi godt påstå, ikke findes på samme niveau i hele regionen. Forrygende topvin, der burde koste langt mere - ganske få flasker per årgang. **"Allerede ved første snif mærker man en ro, der ikke forsøger at gøre sig til. Den glider frem med en kølig selvsikkerhed, som om den ved præcis, hvad den kan, uden at skulle hæve stemmen. Der ligger en stille energi i glasset, en fornemmelse af noget stramt og fokuseret, der langsomt folder sig ud, mens frugten og mineraliteten finder hinanden. Fylden er til stede, men den svæver snarere end den tynger, og balancen rammer rent fra start. Derfra tager vinen over med en imponerende præcision. Fad, frugt og friskhed arbejder i samme retning, og den mineralske kerne giver et indtryk af noget både disciplineret og uimodståeligt. Duften åbner i citrus og stenfrugt, men hurtigt kommer en saltet mineralitet, der løfter næsen. Smagen er tæt og lagdelt, men stadig rank, og mundfornemmelsen er rig uden at blive bred. Urter, kalk og en diskret fadtekstur giver rygrad, mens eftersmagen bliver hængende med en tør, kridtet fornemmelse. Farven har et let gyldent skær, som afslører fadets tilstedeværelse uden at tippe balancen. Den taler direkte til dig, der holder af hvidvine med både dybde og kølighed."** 95p. Morten Wamsler, Flaskehalsen.nu **"A new Verdejo from a north-facing plot planted in 2001 on clay and limestone soils covered with stones, the 2020 El Espejo is from a challenging year with 30% lower yields because of the wet and warm season. It fermented in used French oak barrels, went through full malolactic and matured with the lees but no bâtonnage in 500- and 600-liter barrels for 11 months and a further eight months in stainless steel. It has 13.9% alcohol, a pH of 3.25 and close to six grams of acidity. This is from a plot with stones and clay that behaves well in warm years, and the wine feels a little more exuberant and faintly tropical. This is the first year they produced it separately, and there's good balance. I'm looking forward to future years of this plot"** 93p. Robert Parker.com

OM PRODUCENTEN

Historien om vinfamilien Cantalapiedra går så langt tilbage som 1949. Her blev vinene fra det centrale Rueda dyrket og solgt til andre større aftappere. Grundlæggeren Heliodoro Cantalapiedra overgav tøjlerne til sønnen Isaac, der nærmest fra dag et omlagde hele produktionen til økologi. En praksis der på dette tidspunkt var nærmest uhørt i Spanien. Stadig blev druerne dog solgt videre til negocienter.

Først i 2014, da Isaacs søn Manuel overtog produktionen (stadig med sin far ved sin side), blev vinene tappet under egen etiket. Den økologiske profil er bibeholdt og tilføjet mange biodynamiske metoder. Et af vinhusets nyeste tiltag er den intense hvidvin Lirondo, der er fremstillet efter naturvins-principper helt uden tilsat svovl.

Vinene fra Cantalapiedra er klassiske for Rueda, men ikke nær så frugtbombede og blomsteragtige som visse moderne Rueda vine. Karakteren i vinene er mere mineralske, slanke og alligevel intense. Som en slags midtspansk Riesling om man vil. Manuel og Isaac laver vinene nøjagtig, som de mener, de skal laves, hvilket på en gang har givet genlyd i de spanske vinmedier, der roser dem i høje toner, men på

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

den anden side også har betydet, at vinene ikke altid opfylder de statslige krav til Rueda appellationen. Derfor er vinene klassificeret som Castilla y Leon.

Et nyt projekt som netop er sat i søen af den dynamiske duo, er to elegante og alligevel koncentrerede rødvine. En Tempranillo fra Toro og en Cabernet Sauvignon-baseret vin fra Rueda (Castilla y Leon). Også økologisk certificerede.