

Albada Parajes La Cañadilla 2019

Tinto, Bodega Virgen de la Sierra, D.O. Calatayud



Sí, ya sé que acabamos de decirte que queremos vinos frescos para agosto y que ya llegará septiembre para tomar tintos potentes. Pues os hemos mentido deliberadamente, ya se siente. Albada Parajes La Cañadilla 2019, tinto de garnacha vieja de Calatayud. Un locurón de sabor y potencia. Un tinto importante, de los que pones en una mesa y se nota el peso. Y con su lacre y su amarillo para gritar bien fuerte “¡aquí estoy yo!”.

Por qué está en Descorchify

Porque es amarillo y yo no suelo beber amarillos. Y ahora resulta que sí.

Porque solo se han elaborado poco más de 1.000 botellas de esta añada. Ya sabes lo que siempre te decimos en estos casos: tú tienes una. Haz que cuente.

Porque no te voy a decir que no te lo bajes a la playa, pero cuidadín con la digestión, que son más de 15 grados.



100% Garnacha



12 meses en barrica y huevos de hormigón



15,5% Vol.



12,50€



¿De vacaciones, veraneando o viajando?

Caja #18 Agosto 2023.

Hay quien dice que se va de viaje, otros que se van de veraneo o de vacaciones. Hay quien hace una escapada o quien simplemente dice que va a desconectar.

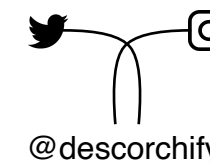
Luego están los más ortodoxos, los que se han estudiado el tema porque les gusta tomarse esto muy en serio y diferencian entre irse de viaje, de vacaciones o irse de veraneo.

Leo por ahí que irse de vacaciones responde a disfrutar de un derecho laboral. Y que veranear es pasar una larga estancia en una residencia diferente a la habitual. Y que no es lo mismo que viajar, que responde a dar saltos entre varios sitios. Que uno puede estar meses de viaje en viaje, pero nunca se podría llamar veranear; porque veranear puede ser más corto en el tiempo, pero siempre durmiendo en la misma cama.

No sé dónde estás tú en este momento dentro de este mundo del descanso, o si ni siquiera estás descansando. Si estás de vacaciones, de veraneo o de viaje. O quizá ni te apetece pensarlo. Pero estés donde estés, te proponemos un viaje -porque esto sí que tenemos claro que es un viaje- a través de tres colores, tres sabores y tres maneras completamente diferentes de elaborar un vino.

Del frutal sabor de la macabeo a las potentes garnachas de Calatayud, pasando por la frescura del rosado norteño.

Es nuestra selección más arriesgada hasta la fecha, lo sabemos. ¿Viajas con nosotros?



Parajes del Valle Maceración Macabeo 2022

Ecológico, Parajes del Valle, D.O. Manchuela



¡Camarero, hay un vino naranja en mi Descorchify! Nos faltaba valor, los vinos naranjas llevan pegando fuerte desde hace un tiempo y teníamos ahí la tentación, pero no nos atrevíamos. Hasta que conocimos a Fernando y su proyecto Parajes del Valle y hasta que probamos esta macabeo elaborada de la forma más ecológica posible, con la mínima intervención. Es como si cogieras la uva directamente de la viña y te la metieras en la boca. ¡Arriba el naranja!

Por qué está en Descorchify

Porque es naranja y yo no suelo beber vinos naranjas. Y ahora resulta que sí.

Porque no podía estar en otro sitio. Una botella como esta tenía que pasar por aquí sí o sí. Enfríala a muerte y cuéntanos.

Porque la imagen y el color invita a beber a morro, lo sabemos. Y eso nos pirra. Objeto de deseo según sale de la nevera/cubitera. Ya nos contarás...



80% Macabeo



Sin crianza en barrica



12% vol.



9,45€

Astobiza Rosé 2022

Rosado, Astobiza, D.O. Txacolí de Álava



Dicen que es el primer txacolí rosado de la historia. No lo sabemos porque no llevamos aquí toda la historia ni nos sabemos la historia del txacolí, pero suena verosímil porque yo txacolí rosado en esta vida me he cruzado pocos tirando a ninguno. Efectivamente, es el hermano rosa del txacolí blanco que pasó por aquí el mes pasado, es que nos parecía feo separar a dos hermanos, que no somos tan amantes bandidos.

Por qué está en Descorchify

Porque es txacolí rosa y yo no suelo beber txacolí rosas. Y ahora resulta que sí.

Porque no sabemos si el plural de txacolí es "txacolíes" o "txacolíés", ni hemos encontrado a nadie que nos despeje la duda. ¿Alguien lo sabe? Inspiración botella en mano, si puede ser.

Porque si había hueco para meter un rosado, era ahora, con el calor y las cubiteras. Ya tendremos tiempo de darle al tinto potente a partir del mes que viene.



50% Hondarribi Zuri,
50% Hondarribi Beltza



Sin crianza en barrica



13% vol.



13,90€

