

# Peique Mencía 2022

Tinto, Bodegas Peique, D.O. Bierzo



Cerramos el año con el Peique blanco (godello) y lo abrimos con el Peique tinto (mencía). Nos parecía un buen juego, una doble cara divertida, una puerta giratoria con las bisagras perfectas para salir y entrar. De año en año en este caso. Vuelta al Bierzo, al oficio, a los vinos de viña vieja de tradición familiar. Porque el vino en familia siempre sabe mejor.

## Por qué está en Descorchify

Porque es el vino de entrada en esta bodega, del que más elaboran y el que no tiene ni crianza ni paso por barrica; mencía en estado puro. De la cepa a tu boca.

Porque tiene un precio irrisorio. Tú le cuentas a un francés que te puedes hacer con un trozo de viña vieja berciana por menos de 7 pavos y te canta la marsellesa en zulú.

Porque Mar y sus hermanos siguen al frente del proyecto. Los mismos que lo arrancaron ahí siguen, al pie del cañón, llevando el Bierzo a todos lados. Incluso a tu casa.



100% Mencía



Sin crianza en barrica



13,5% Vol.



6,90€

# DESCORCHIFY

## Despropósitos

Caja #23 Enero 2024.

Os vamos a contar nuestros despropósitos de año nuevo, que seguramente los cumplamos con más soltura que los propósitos, que además son aburridísimos.

Nuestro primer despropósito va a ser comenzar el año brindando con un blanco por mucho frío que haga. Pedazo de chardonnay la que os traemos, eso sí.

El segundo es que la vamos a volver a liar en nuestro aniversario. Este marzo cumplimos dos años y nos parece de nuevo una oportunidad propicia para volver a descorchar decenas de botellas. Ya os contaremos.

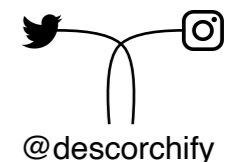
Nos hemos *despropuesto* ser aún más extremos en los vinos que vamos eligiendo para vosotros. Vamos a ser aún más radicales a la hora de buscar enólogos independientes que estén dando su vida por sacar lo mejor de la viña vieja. Los hay y hay que cuidarlos mucho.

Así que prepararos para un gran año de vino indie. En esta caja tenéis dos buenos ejemplos: una prieto picudo de cepas de Valdemimbre (León) y una mencía de Valtuille (Bierzo).

Os vamos a volver a enterrar en burbujas en cuanto tengamos oportunidad, a llenaros la casa de tintos, blancos, rosados, vermouths, txacolís... ¡Que gire la rueda!

¡Ah! Y el mayor despropósito será beber con vosotros. Estad atentos porque este va a ser un año de probar cosas juntos en sitios "muy nosotros" y de visitar bodegas, que alguna vez tendréis que salir a pasear, ¿no?

2024 va a ser un gran despropósito.



# Dominio de Casalta Chardonnay 2020

Blanco, Dominio de Casalta, D.O. Almansa



A mí me dicen hace tiempo que iba a hincar rodilla ante un blanco de Almansa y me hubiera reído. De Almansa aplaudo la garnacha tintorera, la monastrell, quizá algo de garnacha... Uvas tintas señoriales que vadean el calor mediterráneo y lo transforman en potencia. Pero ¿un blanco? Pues sí, y además de chardonnay, una de las reinas del champagne. A ver qué os parece. A nosotros nos tiene entregados.

## Por qué está en Descorchify

Porque es uno de esos vinos que pasan por aquí una vez. Se nos va de presupuesto y de empaque, pero de vez en cuando nos permitimos estas sobradas. Un lujazo. Va por vosotros.

Porque llevamos unos meses siguiendo el proyecto de Pepe Rodríguez Vera y cada nuevo trago que nos llevamos a la boca nos gusta más que el anterior.

Porque es una demostración de la versatilidad del viñedo español. Solo se elaboran 10.000 botellas, así que ya sabes de qué va esto. Tú tienes una; haz que cuente.

# Gamonal 2020

Tinto, Pardevalles, D.O. León



La primera vez que bebí este vino fue con mi amigo Santi comiendo cerca de su pueblo, Santa María del Páramo. Reconozco que hasta entonces la prieto picudo la tenía cruzada. Prejuicios. Fue probar esto y darme cuenta de que no estaba entendiendo nada. León era más que mencía. De esto hace algo más de un año. Y aquí estoy ahora, compartiéndolo con vosotros. Si os mola, podéis dar las gracias a Santi.

## Por qué está en Descorchify

Porque no ibas a lanzarte a pedir un 100% prieto picudo en tu vida. Y aquí estoy yo para retarte e invitarte a que descorchemos juntos el siguiente despropósito.

Porque Castilla es algo más que Ribera del Duero (con todos nuestros respetos a esta denominación) y tintos como este lo demuestran por calidad, presencia y sabor.

Porque queremos retarte a presentarnos una prieto picudo que supere a esta en el *molómetro* de Descorchify. Si la encuentras, somos todo gaznate.



100% Chardonnay



Fermentación en barrica de roble francés



14,5% Vol.



18,50€



100% Prieto Picudo



12 meses en barricas de roble francés



14% Vol.



12,15€

