

## Cepa por Cepa 2022

Tinto, Bodegas Nekeas, D.O.Navarra



¡Un tapón de rosca! ¡Sacrilégio, difamación, todos al infierno de los taninos! Relax y escucha: si un vino no está pensado para guardarse y abrirse años después de elaborarse, no tiene sentido ponerle corcho. Es más caro y, además, los alcornoques tienen su corazoncito. Lo que pasa es que en España somos un poco posturitas y todo vino sin corcho nos parece de segunda. Así que quítate el prejuicio y desenrosca.

### Por qué está en Descorchify

Porque los vinos jóvenes no necesitan corcho. Este, como si lo hubieran cerrado con una chapa. Y además así lo puedes guardar (que no lo vas a hacer porque esta botella cae de una sentada).

Porque es una muestra frutal de la sencillez. No tiene crianza en madera, lo que permite que el paisaje del que nace (un brutal valle en Navarra) vaya directo a tus papilas. De la cepa a tu boca, rosca mediante.

¡Porque cuesta 6 pavos la botella! Este te lo apuntas, que además viene con 14 gradacos. Fiesta asegurada a precio de hora feliz.



100% garnacha



Sin crianza en barrica



14% Vol.



6€

# DESCORCHIFY

Vamos a hacerlo sencillo

Caja #24 Febrero 2024.

Me he puesto a escuchar a Taylor Swift.

Voy de *indie* pero llevo varios días con un disco llamado 'folklore' en bucle. Está sonando ahora mismo acompasando el golpeo del teclado del Mac. Me ha enganchado la Taylor. Me estoy haciendo mayor.

Busco un racional que me ilumine y me explique qué hago yo enganchado a esta tipa, cuando no hace ni un mes andaba dando botes con el último disco de Niña Polaca y con una edición en vinilo que he conseguido sin pagar una millonada por el directo en Budokan de Dylan.

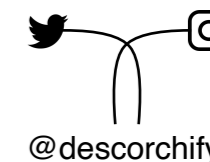
La respuesta: la sencillez. El disco de la Taylor tiene millones de matices, resultado de horas estudio, pero la percepción del que lo escucha es de sencillez. Sosiego y paz.

Esta vuelta a la percepción de lo sencillo me ha obsesionado en la selección de esta caja. Los tres vinos que tienes delante son fruto del trabajo duro, pero el resultado es la sencillez. Prueba y me cuentas.

Ahora que tengo tu atención:

1. Si te gusta lo que lees en estas fichas, apúntate a nuestra Newsletter. Todas las semanas te mandaré algo guay para leer: [descorchify.com/pages/newsletter](https://descorchify.com/pages/newsletter)
2. Si te molan estos vinos y quieres comprarlos, los tienes en nuestra web. Si compras alguno, mándame un mail con el pedido a [hello@descorchify.com](mailto:hello@descorchify.com), tengo un regalo para ti.

Feliz febrero.



## Albada Parajes Llano Herrera 2020

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



Cuidado que vienen curvas: botella con empaque (numerada, además), garnacha vieja del frío suelo aragonés, producción limitada y un enólogo que conoce ese terreno como tú el felpudo de tu casa. Es hermano de otro Parajes que pasó por aquí en verano, pero esta vez hemos tenido corazón y hemos esperado al frío para que este potente tintazo de 15 grados os ayude a entrar en calor.

### Por qué está en Descorchify

Porque se han elaborado exactamente 2.389 botellas. Y vienen numeradas. Y lo que nos gusta a nosotros una botella numerada... Lo de siempre: hay pocas. Tú tienes una, haz que cuente.

Porque a la garnacha tinta le acompaña un 2-3% de mezcla de monastrell, provechón, macabeo y garnacha blanca. Esto no es un vino, es el reparto al completo de Los Fruitis.

Porque no me digas que no veías Los Fruitis, no me hagas sentir tan mayor. Y no, no sabemos qué es la provechón, debe ser como la mirra de la enología.



98% garnacha y  
2% otras variedades



12 meses de  
crianza en  
barricas y huevos  
de hormigón



15% Vol.



12,50€

## Tinaha 2021

Tinto, Bodega Tinaha, Sin D.O.



Me llega un correo de un tal Lorenzo Boris en el que me cuenta que elabora en Murcia un tinto de monastrell que se llama Tinaha, en una bodega de nombre Tinaha y que se cría en... ¡Tachán! Tinajas. Busco su web y veo que es un proyecto familiar de él y su pareja y que cada botella va dedicada a sus hijas. Familia, Murcia, monastrell, Tinaha en Tinajas, sin denominación de origen... ¿Qué puede salir mal?

### Por qué está en Descorchify

Porque cuando Lorenzo me envió el vino para probarlo, me llegaron 2 botellas de la misma añada pero de lotes diferentes. Dos mundos. Hay que ser muy crack y muy artesano en la elaboración para hacer esta distinción

Porque elegí el Lote 1 porque tiene menos acidez y más cuerpo. En definitiva, más sencillo que es lo que estamos buscando.

Porque hay que ser muy valiente para ponerte a criar vino en tinajas en Murcia y pasar de la denominación de origen. Y aquí la valentía también se premia. Ah, solo 9.000 botellas. Otra perlita.



Monastrell  
y otras variedades



10 meses en  
tinaja



13,2% Vol.



14€

