

# Atalque Las Cárcavas 2021

Tinto, Bodegas Atalque, D.O. Méntrida



¡Atalquerrrrrr! A que os ha venido a la cabeza Chiquito. Venga, va: pedimos perdón por el chiste a los clientes, a la bodega y a quien haya podido leerlo. Lo que no podemos prometer es que no lo vayamos a volver a hacer. Atalque es Méntrida y Méntrida es Toledo, y sería una mentira si os dijéramos que conocemos muchos vinos de esta zona que nos hayan hecho chiribitas. Pero cuando probamos este, lo tuvimos clarísimo.

## Por qué está en Descorchify

Porque huele dulce y entra con una suavidad más dulce aún. Es una golosina. Fácil de beber sin ser un vino fácil.

Porque forma parte del proyecto Viñadores, pilotado por el enólogo Pepe Rodríguez de Vera para rescatar viña vieja por toda España. Ya sabéis que eso nos pirra.

Porque no lo conoces, la etiqueta mola, nace en una parcela concreta llamada Las Cárcavas y sólo se han elaborado 7.000 botellas. Y tú tienes una. Así que ya sabes: haz que cuente.



100% Garnacha



Joven sin crianza



14,4% vol.



9,30€

# DESCORCHIFY

Y es que el universo es paz y nosotros damos golpes

Caja #15 Mayo 2023.

El recepcionista del hotel, con una cuartilla llena de símbolos en la mano, explicándote durante check-in cómo funcionan las luces de la habitación porque está domotizada.

El sumiller contándote la vida y milagros de los enólogos que elaboraron cada vino de la carta para acabar recomendándote el que le da más margen.

El camarero interrumpiendo el fluir de la conversación para contar que lo que hay en el plato es un trozo de pichón, media alcachofa o unas judías.

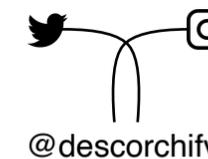
El instructor de mindfulness, el coach de rendimiento personal, el entrenador que te da la turra porque hoy hay animal flow en lugar de crossfit o spinning...

Qué día el ser humano se convirtió en el complejo ser humano. Qué día se complicó lo simple. "Y es que el universo es paz y nosotros damos golpes", escribía Roberta Bandini.

El mundo aprendió a simplificar con los sms, los mensajes de WhatsApp y los tuits de 120 caracteres. Y desaprendió con los audios de voz, con Elon Musk y con Alexa.

Os invitamos a volver a lo simple con tres tintos puros. Un Rioja con el ADN de las variedades de toda la vida de esta zona, un 100% monastrell de frescura mediterránea y un 100% garnacha de una sola parcela.

Sin máscaras ni inteligencias artificiales. *Simple as this.*



## Finca del Marquesado Selección 2019

Tinto, Bodegas Valdemar, D.O.Ca. Rioja



Cuentan que antaño el viñedo de Rioja era una mezcla de tempranillo, garnacha, mazuelo, graciano y viura (uva blanca), y que cuando vendimiaban y elaboraban todo se mezclaba, sin separar ni seleccionar. De ahí nacían tintos con mayoría de tempranillo porque era la uva que más abundaba, no porque se midiera. Es un gusto volver a Rioja y cruzarse con bodegas que aún mantienen ese espíritu de la mezcla clásica de la zona.

### Por qué está en Descorchify

Porque detrás de esta bodega hay una de esas familias del vino que están haciendo historia. Oficio, tradición y amor por el terreno.

Porque vamos de indies pero uno se cruza con un riojazo rico y por muy indie que sea no lo va a dejar pasar.

Porque Valdemar es un *must* de Rioja (su crianza y su reserva lo bebían nuestros padres) y este tinto es un ejemplo de la frescura de la nueva generación.



85% Tempranillo,  
10% Garnacha  
y 15% Mazuelo



12 meses en  
roble francés y  
americano



14% vol.



11,50€

## Paco Mulero Monastrell 2020

Tinto, Bodegas Paco Mulero, D.O. Jumilla



Hace poco menos de un año que Paco Mulero nos envió tres de sus tintos para que los probáramos. Lo hicimos, los disfrutamos, nos enamoramos, quedamos con él e inmediatamente metimos en la selección su Tempranillo. Hace unos días nos enteramos de que su Monastrell había salido muy bien puntuada en una prestigiosa guía. Sin ser nosotros muy de guías ni de prestigios, nos dijimos: ey, habrá que meter otro vino de Paco, ¿no?

### Por qué está en Descorchify

Porque en marzo mayea y en mayo marcea, y para ese día de mayo que sea más marzo que mayo está esta monastrell.

Porque Paco es un tipo magnífico que merece estar aquí, allí y en muchos más sitios. Este tinto es un ejemplo de su particular visión del viñedo español.

Porque nos vamos a poner estupendos: graduación de 15,5°. Y además recomendamos tomarlo un poco más fresco de lo normal. Como las Grecas, ya veréis.



100% Monastrell



8 meses en roble  
francés



15,5% vol.



11€

