

## **Pago de Cirsus Vendimia Seleccionada 2018**

Este vino se va a poder guardar unos 5 años sin problema, pero no se lo olviden que después de esto va a sufrir un poco.

(Si no han leído la ficha del Pago de Cirsus Oak Aged recomiendo que lo hagan antes)

Si, dos vinos del mismo productor, la misma región y mezcla (ligeramente misma mezcla). Pero definitivamente no el mismo vino.

Para complementar, Navarra es un espacio justo encima de Rioja, con una altura menor, esta solo a 400 msnm pero cuenta con algo que no cuenta Rioja, el viento Cirzo (¿les suena el nombre?), un viento fuerte y frío que me ayuda a mantener la frescura del vino, una acidez importante cuando hacen las cosas bien hechas. Cada año este viento varía, el clima varía por lo tanto, la mezcla, el alcohol y el perfil aromático varía.

Cuando hablamos de Vendimia Seleccionada no nos es muy claro a que se refieren, supuestamente todas son seleccionadas, pero en este caso, en este vino lo que hacen es una cosecha mecánica y nocturna par después elegir las uvas (eliminar hojas, ramas, uvas en mal estado y otros, especialmente bichos).

El mito de que lo único que funciona es la cosecha manual yo no es anda más que un mito, la tecnología nos permite hoy hacer una buena selección de las uvas cosechando con tractores, que aunque no son delicados a comparación de la mano del hombre, logran muy buenos resultado, bajan costo y me permiten hacer trabajo a la noche. La ventaja de la cosecha nocturna es la temperatura de las uvas, me ayuda a controlar fermentaciones no adecuadas y

aromas y sabores menos amermelados por el tiempo en que se demora.

En este caso nos dan la información detallada que la Merlot se cosechó en la última semana de septiembre, mientras que la Tempranillo y la Syrah en las primeras semanas de octubre para después pasar por una maceración en frío para soltar aromas y sabores de las uvas (esto solo lo puedo hacer si tengo uva extremadamente sana). A diferencia del Oak, este vino pasa 12 meses en barrica francesa nueva en un estilo más “Clásico” con más estructura y con fuerza, así que va perfecto para las albóndigas de maridaje del Pago de Cirsus Oak Aged, si y solo sí cocinando ya se tomaron la otra botella.

**Pero al ser este vino un poco más serio, vamos a rasgarnos las vestiduras en el flamenco tradicional y estructurado de Camarón de la Isla, una de sus canciones más conocidas, “Soy Gitano” porque sí podemos aguantarnos, vivir de esa manera, porque queremos y podemos seguir disfrutando copa a copa el mundo.**

Si ya hicieron las albóndigas y quieren cambiar de plato podemos quedarnos en algo muy tradicional español, una tortilla, un jamón ibérico y algunos quesos maduros de cabra.