

## **Clunia Tempranillo 2018 - Bodegas y Viñedos Pardevalles**

Un vino para disfrutar ahora o guardar por 8 años.

Clunia representa la visión innovadora de Bodegas Pardevalles, una bodega que ha sabido reinterpretar el Tempranillo en los suelos extremos del Bierzo Oriental, una zona que desafía los límites tradicionales de esta variedad. Este proyecto nace de la convicción de que el Tempranillo, más allá de su expresión clásica en Rioja o Ribera del Duero, puede alcanzar una singularidad única en los suelos y climas particulares de León.

Este vino proviene de viñedos viejos, algunos con más de 50 años de edad, ubicados en las laderas más altas del Bierzo Oriental, entre 750 y 900 metros sobre el nivel del mar. Los suelos, pobres en materia orgánica pero ricos en minerales, son principalmente arcillo-calcáreos con presencia de cascajo, lo que obliga a las vides a profundizar sus raíces en busca de nutrientes y agua. El clima aquí es continental con influencias atlánticas, marcado por grandes amplitudes térmicas que preservan una acidez vibrante y una maduración lenta y equilibrada de las uvas.

En nariz, el Clunia Tempranillo 2018 muestra una complejidad que va más allá de lo esperado en esta variedad. Aromas de frutas negras maduras, como moras y ciruelas, se entrelazan con notas de regaliz, pimienta negra y un toque de cacao. Tras unos minutos en copa, emergen matices de hierbas secas, como tomillo y romero, y una mineralidad ferrosa que recuerda a la tierra húmeda después de la lluvia. En boca, el vino es succulento y estructurado, con taninos pulidos pero firmes, una acidez brillante que lo mantiene fresco y un final largo donde resaltan especias dulces, tabaco y un dejo de grafito.

Para maridar este vino, un plato que equilibre su intensidad y resalte su elegancia sería ideal. Un cordero al horno con miel y romero, donde la grasa del animal se funde con los taninos del vino, mientras la miel y las hierbas aromáticas dialogan con sus notas especiadas. También podría acompañar un queso curado de oveja, como un Manchego viejo, donde la untuosidad y salinidad del queso contrastan con la frescura y estructura del Tempranillo.

Y para cerrar la experiencia, la música perfecta sería "Nostalgias" de Enrique Morente, donde la profundidad del canto jondo y la intensidad emocional reflejan la estructura y carácter terroso de este vino. Un Tempranillo que, como la música flamenca, trasciende lo tradicional para convertirse en algo único y memorable.