

## **Clunia, Syrah, Castilla la Mancha 2018**

Un vino que va a mejorar, para tomar dentro de un año hasta 4. Aunque ahora esta espectacular, va a ganar en complejidad, y suavizar un poco los taninos.

Extremo, es lo mínimo que podemos decir sobre este vino. Siempre que hablamos de Argentina o Chile, hablamos de altura, contamos en la amplitud térmica por altura (diferencias de temperatura entre la noche y el día) como un factor de calidad, sin embargo, cuando pensamos en Europa, normalmente pensamos en los ríos, los lagos, los vientos pero no la altura, a excepción del norte de Italia, en el Alto Adige, algunas cosas en Murcia, otras en Valais en suiza. La altura nos ayuda a regular temperatura en Argentina y Chile, en otros lugares son cosas como las corrientes marítimas, en la costa de Chile, los vientos como el Cape Doctor en Sudáfrica o el Mistral en el Ródano, la sombra de lluvia de la montaña como las Chechalem Mountains en Washington o las colinas de Sonoma para Napa.

Esto hace que esta bodega se considere extrema en España, su altura también influye en la exposición solar de las uvas, la cantidad de rayos UV cambian muchísimo a estas alturas, obligan a las uvas a desarrollar pieles ligeramente más gruesas, teniendo más taninos y antocianos (color), dándole a los productores un reto más, lleno de posibilidades de extracción, teniendo en cuenta que hagan uvas sanas.

Este Syrah esta lleno de especies, frutas negras y notas a barricas, el vino pasa 12 meses por madera, divididas entre tinajas de madera de 5000 litros y barricas de 225 litros, logrando una fermentación malo láctica en el proceso.

Para maridar podríamos jugar con un lomo al trapo, jugoso, con las notas de quemado de la hoguera de esos que antes de servir le pones una cucharada de mantequilla con perejil encima, o si no estamos para tanto trabajo un bife ancho a la parrilla, con algo de la grasa y unas papas saladas con mantequilla. Definitivamente un vino para comer, aunque solo esta bueno, la compañía de algo de grasa le va a ir muy bien.

**Y para el maridaje, nos vamos a un extremo, en Disney, una serie documental sobre Alex Honnold, un alpinista que se inclina por trepar “El Capitan” en el parque de Yosemite sin el apoyo de cuerdas, un hito importante en el mundo de ese deporte, inspiradora y libre.**