Pago de Cirsus Chardonnay 2017, Navarra, España

Para tomar ahora, no les voy a decir que este año pero si máximo en el 2025. Ya tiene sus años en botella.

Navarra es el hermanito chiquito de la Rioja, siempre se ha visto en la sombra, inclusive hay una región pequeña en Navarra que se puede etiquetar como rioja. Pero Navarra tiene su magia, entre sus rosados intentos de color oscuro, en comparación con el estilo de Provençe en Francia, sus Tempranillos y sus Chardonnays.

Ojo con el término pago en estos vinos, si, Pago de Cirsus tiene un vino que es Vino de Pago DOC pero no todos los son, este chardonnay sale de una zona de clima continental, con mucho sol. A diferencia de La Rioja, Navarra es un poco más cálido por eso sus vinos suelen ser más amermelados de fruta más madura, en el caso de los tintos suelen tener un poco menos de barrica que Rioja.

Este Chardonnay es un bicho raro para la región, es un estilo más hacia el lado de los vinos de Napa por su estilo de barrica, esta fermentado en Barrica nueva de roble francés y esto le da dos cosas importantes para que tengamos en cuenta, una, aromas y sabores a coco, vainilla y caramelo, que mezclado con las notas dulces de la piña del chardonnay genera una combinación reconocida a nivel mundial y la segunda es la fermentación malo láctica, que convierte los ácidos málicos del vino, esos que pegan un poco debajo de la oreja como en de la manzana verde, por unos ácidos más amables entonces no van a encontrar esa frescura de un blanco normal sino más bien una cremosidad y untuosidad que sorprende.

En términos de maridaje, este vino se va a soportar cosas grasas, con intensidad que muchos otros blancos no soportarían. Por eso un tartar de langostinos puede ser una buena opción o un salmón a la plancha. Preferiblemente con una ensalada de espinacas frescas como cama del pescado, nueces y queso Asiago.

Para maridar este Chardonnay necesitamos algo para pensar, algo que de la sensación de frescura pero al mismo tiempo de profundidad, y que mejor película que además pega onda con el nombre del vino que “El Cisne Negro” esta obra maestra de Darren Aronofsky con Nathalie Portman. Este thriller musical los va a acompañar para hundirse en los aromas profundos del Chardonnay.