

Xisto Ilimitado Douro 2023, Douro, Portugal

Para tomar ahora o guardar máximo por 3 años.

Región del Douro, Portugal, la más antigua región demarcada del mundo y célebre por sus vinos de Oporto y, cada vez más, por sus extraordinarios vinos tranquilos. Seguimos pensando en el Douro como un productor de solamente vinos dulces y resulta que la realidad no es esa, si, se produce Oporto, el vino dulce tal vez más reconocido del mundo, pero el Douro se volvió una potencia también para vinos tranquilos y secos, especialmente de la uva autóctona, Touriga Nacional, Touriga Franca y tinta Roriz (tempranillo), en este caso, tenemos un vino que proviene de suelos de Xisto o Esquisto, que juega un papel primordial en el carácter de este vino., así como de los grandes vinos del Douro que se divide en tres, el en Baixo Corgo, el Cima Corgo y el Douro Superior.

El proyecto, liderado por el enólogo francés Bibi Graetz y su socio portugués, busca explorar las posibilidades "ilimitadas" de esta tierra a través de vinos de fruta y mineralidad (metálicos entre el lápiz recién tajado y el hierro). Trabajan con viñedos viejos en laderas extremas y hacen vinificación que priorizan la frescura y la fruta sobre la extracción y la madera.

Está hecho fundamentalmente con Rabigato, y en menor medida la Códega de Larinho, la Gouveio y la Viosinho en un clima es continental, con inviernos fríos y veranos extremadamente calurosos y secos. El elemento clave es el suelo de pizarra, permite que las raíces de las vides se adentren profundamente en busca de agua. Además, la pizarra refleja el calor del sol hacia la cepa, ayudando a la maduración, y retiene la humedad a la noche.

Portugal es un país de Blends, especialmente en los blancos esto no es lo más común, sin embargo así suelen trabajar los portugueses, mezclando uvas y estilos para diseñar vinos que reflejen más el terruño que la uva. Sería difícil salir a vender un Rabigato, sobre todo cuando sus sinónimos incluyen, Puesta en Cruz, Rabo de Gato, Rabo de Carneiro, Rabo de Asno o Moscatel Bravo. Precisamente por eso prefieren hablar del Douro.

Es un vino muy versátil para el día a día. Aguanta cosas medianamente intensas y fuertes como un salmón, inclusive unas anchoas, una Bagna Cauda, uno de mis platos favoritos que es como una fondue de queso, pero en vez de queso, hacemos una pasta de Anchoas y Ajo, sí, como para terminar de sentirlo tres días después pero increíblemente potente. Una pizza con anchoas siempre es una buena opción.

Para el maridaje emocional, quería recomendarles, Meet the Beatles, un álbum de 1964, tranquilo, complejo pero perfecto para escuchar en un LP