

Pago de Cirsus Oak Aged 2020

Para tomar ahora o esperarlo hasta 4 años, después de eso no creo que vaya poder guardarse más.

Navarra es un lugar mágico con opciones de precio calidad muy interesante y uno de los expositores de vinos de pago más importantes de toda España. La realidad es que inclusive hay un pedazo de Navarra que puede ser etiquetado como Rioja. Lo que si es cierto es que es un lugar mucho más cálido que la Rioja, donde prevalece un vino más amermelado que su vecino, un vino con menos tratamientos de barrica, donde el concepto crianza, reserva y gran reserva se usa, pero no tanto como en Rioja.

Uno de los vinos de Pago nuevos de Navarra es Pago Finca Bolandin, de hecho es un vino que produce esta Bodega, junto con Pago Señorío de Arínzano, Pago Prado de Irache, Pago de Otazu, Pago de Larrainzar son los vinos más prestigiosos de toda navarra. Ahora, hay otro vino importante en la región que es el rosado, que se caracteriza por su color profundo que tiende más a tinto que a blanco, generando un estilo muy diferente a la moda de hoy en día de los vinos color “piel de cebolla” que se hacen sobre todo en Francia.

Entrando ahora esn este vino, Oak Aged es una mención de fantasía, no implica legalmente nada, solo nos avisa que están usando barricas, en este caso son 9 meses en barricas americanas y francesas, un tiempo considerable y, a pesar que no tenemos información si son nuevas, usadas, tostadas o no, podemos sentir en la boca y en la nariz una clara nota de caramelo, cedro y vainilla, dándole a este vino una comodidad de especias dulces muy interesante.

Lo raro que tiene es que es un blend muy poco tradicional de Syrah, Merlot y Tempranillo, recuerden que cada uva esta vinificada por separado, y después hacen el blend, que año a año va cambiando según la cosecha.

Definitivamente este es un vino español pensado en la comodidad, en lograr un vino balanceado, con mucha fruta madura, mucha fruta negra y roja con estas notas de la barrica y la fermentación malo-láctica que corresponde. En el fondo, hilando fino, tenemos algo de notas especiadas, caramelo y una nota de frunas rojas que lo hacen muy interesante.

Para esto necesitamos ese mismo modo, tanto en comida como en música, y que mejor que encontrar un tipo de flamenco moderno bajado de lo teórico y hecho un poco más Pop. “Tu Ciudad” una mezcla linda de Técanela, Jano Fernández en la guitarra y la voz, y Ariadna Rubio cantando, una mezcla entre algo melancólico, heroico y upbeat. Algo que de fondo funciona, pero si le dan bola lo van a agradecer.

Mientras tanto unas albóndigas de pollo en salsa de tomates secos, funciona muy bien, carne de cuadritos de pollo cruda, molida con cebolla, ajo, sal pimienta, huevo y miga de pan. Estas albóndigas doradas en una sartén, hasta que estén bien cocinadas, agregar espinaca, tomates secos, aceite de oliva, ajo, cebolla, sal y algo de crema de leche para darle textura. Sencillo, a disfrutar.

Si se terminan la botella mientras cocinan saben que están haciendo las cosas bien. Y para cuando tengan la mesa servida, está el otro vino de este kit.