



III ENOESCAPADA
MENDOZA'S EXPERIENCE

ENRIQUE
MENDOZA
VITICULTOR

Entrar Registrarse

Buscar

Inicio Usuarios Anuncios Desafío Tienda Contactar Lo último

Foros | Restaurantes | Bodegas | Vinos | Aceites | Licores | Cervezas | Gourmet | Catas Virtuales | Turismo | Guía | Blogs | Club | Eventos

Verema.com Noticias Vino Cervezas Licores DolceVita Puck Restaurantes bloG-M Winemaker Beatriz G. Con Sincio

Inicio → Blogs → Noticias del Vino → Éxito de la DO Utiel-Requena en la feria Alimentaria



Noticias del Vino

Éxito de la DO Utiel-Requena en la feria Alimentaria

Publicado por Verema el 04 de Abril de 2014

Comentarios 0

Balance muy positivo de la participación de la Denominación de Origen Utiel-Requena en Alimentaria Barcelona

- La DO Utiel-Requena presenta 10 vinos en "The Alimentaria Experience" a través de José Peñín

Desde el día 31 de Marzo hasta el 3 de Abril, tuvo lugar en Barcelona la feria Alimentaria, donde la **Denominación de Origen Utiel-Requena** participó de manera exitosa. Destacar el carácter internacional del evento, en el que participaron numerosos compradores de todo el mundo. Además, se disfrutó de un programa de charlas y showcookings durante el evento.

Cabe resaltar la intervención de **José Peñín**, fundador de la Guía Peñín, que ofreció la cata comentada 'Todos los secretos de la **Bobal**', el lunes 31 de marzo a las 16.45 horas en el Aula Gastronómica, en The Alimentaria Experience. Al acto asistieron 60 catadores interesados en conocer las cualidades de la uva autóctona de los territorios que abarca el CRDO Utiel-Requena. Peñín eligió para la ocasión los siguientes caldos: Cerro Gallina 2011; Casa Don Angel Bobal 2011, Arte Mayor IV, Corolilla 2009, Pasion de Bobal 2012, Bobos Finca Casa la Borracha 2012, Beso de Recheda 2010, Las 2Ces 2011, Al Vent Tinto y Al Vent Rosado.

Cata DO Utiel-Requena en alimentaria



Cerro Gallina 2011	Bodega: Cerrogallina (Campo Arcís, Requena). Vino tinto 100% Bobal crianza, de viñas viejas. Potencia, fresca y equilibrio en boca son principales rasgos. Estancia de 18 meses en barricas nuevas de roble francés de gran posterior maduración en botella. Fase visual: color rojo picota muy vivo y bien cubierto. E abundante peso de frutos rojos y negros en sazón (cereza, mora, arándanos y grosella) recuerdos a confitura inglesa. Fondo tostado, especiado y balsámico, con pinceladas de silvestre y flores azules.
Casa Don Angel Bobal 2011	Bodega: Vera de Estenas (Utiel) Vino tinto 100% Bobal, tranquilo de capa alta y un color intenso casi impenetrable que tan solo en el menisco fino vira a notas guinda cereza con matices violáceos. Primera nariz entre frutal y amaderada, de una buena potencia y con aromas complejos.
Arte Mayor IV	Bodega: Dominio de la Vega (San Antonio de Requena). Tinto con crianza 100% Bobal en barrica nueva de roble francés. Mezcla de tres años diferentes (2006/2007/2008). Color rojo picota muy intenso, lágrima densa. Gran complejidad aromática, de entrada aparece monte mediterráneo (espliego) y mineralidad, dando paso a negra madura y en licor, especias y un fondo ahumado con recuerdos balsámicos. De potente y densa en boca, con un tanino presente y muy maduro, de buena acidez y recue frutas en licor. Final largo y especiado.
Corolilla 2009	Bodega: Murviedro (El Romeral, Requena) Tinto 100% Bobal. Elaborado a partir de uvas viejas. Despalillado y suave estrujado de la uva, seguida de una larga maceración a temperatura controlada y mediante un exclusivo sistema de remontados enérgicos. Fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés Allier durante ocho meses y, a continuación, en botella un mínimo de ocho meses más. Color: Rojo picota intenso con ligero ribete teja. Profundo y complejo, recordando a frutillas del bosque sobre un fondo balsámico de toffee. Sabor: Fresco, denso y carnoso, con taninos redondos y postgusto muy largo.

verema

Verema
Representante de la empresa editora de este sitio web, Verema Interactiva S.L., con sede social en Valencia (España).

Envía tu consulta

Movistar Fibra Óptica

Navega a máxima velocidad desde todos los dispositivos de tu casa.

Por sólo **36,16€/mes** (IVA incl.)

Contrátalo ya

Twitter
 RSS
 e-Mail
 Facebook

Anteriores Más leído Más recomendado

1. [Ánima de Raimat, nueva gama de Raimat para hostelería selecta](#)
2. [Sherry Festival 2014 de Madrid: más de cien actividades relacionadas con el Vino de Jerez](#)
3. [MAGNIFICAT, evento de gran éxito que reunió a más de 1000 personas en la bodega Juvé & Camps](#)
4. [Bodegas Torres se afianza en Rueda con la compra de la Bodega El Albar Lurton](#)
5. [Representación de grandes vinos españoles en el evento "Vinos de España: una pasión" en Jerez](#)

Etiquetas

Bodegas Bodegas Vicente Gandía
Cata de vinos Cava Vino blanco Vinos de Ribera del Duero Vino de Rueda
Vino de Utiel-Requena vinos
espumoso **vinos**

Pasion de Bobal 2012	Bodega Sierra Norte (Camporrobles) Vino tinto 100% Bobal. Larga y peculiar elaboració de maceración prefermentativa en frío y breve fermentación alcohólica a bajas temperatur etapa el vino realiza la fermentación maloláctica en barrica de roble francés de primer u envejece en ella hasta seis meses. Color rojo picota de capa alta y ribete violáceo. Nariz fruta roja y negra como las fresas, frambuesas, y muy bien llevada por un acompañamier cremosos y ligeros tostados de la barrica, algún toque especiado y algo de regaliz.
Bobos Finca Casa la Borracha 2012	Bodega Hispano+Suizas (Requena) Vino 100% Bobal, singular, elaborado en barricas de americano nuevo de 400 litros. Color intenso rojo con ribetes amaratados y fondo ligerame Aroma complejo, combinado el aroma del roble con la fruta madura sobre fondo tostado ba Sabor de vino lleno, graso y con paso de boca majestuoso, combinado con un tanino elegz
Beso de Recheda 2010	Bodega: Vinícola del Este (Requena) Vino tinto 100% Bobal. Crianza: 8 meses en bar roble francés y americano. Valoración: fresca Bobal macerada en frío marcada por una frutos rojos. Boca gustosa, directa y fácil con un final donde la madera toma un poco de y le da más volumen y longitud. Maridaje: Carnes rojas, embutidos, pasta y ave.
Las 2Ces 2011	Bodega: Chozas Carrascal (San Antonio Requena) Tinto joven madurado en barrica de Tempranillo y Syrah. Cinco meses en barricas de Allier francés. Color: rojo picota cor ribete violáceo. Nariz: predominio de fruta roja, con suaves aromas tostados con ciertas n balsámicas. Boca: fresco, suave e intenso.
Al Vent Tinto	Bodega Coviñas (Requena) Vino tinto 100% Bobal. Color rojo picota con reflejos de un amaratado intenso. Desprenc notas mentoladas, cerezas frescas y mora, con un final donde, siendo minuciosos encon chucherías y un elegante toque tostado. Gran untuosidad y sensaciones frutales en su boca.
Al Vent Rosado	Bodega Coviñas (Requena) Vino rosado 100% Bobal. Color y matices: Color rojo fram destellos violáceos limpios y brillantes. Aroma: Intenso con alta concentración de frutas ro como fresones y reminiscencias a plátano y toques de bollería. Sabor del vino: Su paso p fresco, con un buena acidez, intenso y recorrido largo y con un retronasal algo floral y un cítricos como el pomelo. En resumen, un rosado joven y fresco, con muchos aromas y mediterráneos, un buen refresco para acompañar comidas ligeras.

Últimos comentarios

- [Gran imperio se está gestando y además con buenos vinos](#)
Abreunvinito 06/Abril (17:38)
- [Anda que lo pasasteis mal. Ya estuve viendo algunas cosillas más que](#)
Dani C. 03/Abril (17:20)
- [Nunca mejor elegido el nombre del evento, Magnificat, porque fue realmente](#)
Jose Contreras 03/Abril (13:50)
- [Que me gusta esa tierra, su gente, la gastronomía y por supuesto sus vinos. Os](#)
Jl Bravo 01/Abril (11:13)
- [Interesante, me pasaré a probarlo por Alimentaria. Sin olvidar el evento](#)
Jose Contreras 28/Marzo (19:13)

Sitios que sigo

- [Verema.com](#)

Las bodegas del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena que han asistido con sus vinos de Bobal a la feria de Alimentaria Barcelona han sido Pago de Tharsys, Dominio de la Vega, Sebirán, Ladrón de Lunas, Vegalfaro, Hispano+Suizas, Maia Venci, Chozas Carrascal, Bodegas Cárcel, Enotec, Latorre Agrovinicola, Vicente Gandía, Vera de Estenas, Aranleón, Sierra Norte y Murviedro.

Me gusta 0 Twittear 6  2

Etiquetas: [José Peñín](#) · [Vinos de bobal](#) · [Alimentaria Barcelona](#) · [Vino de Utiel-Requena](#) · [Guía Peñín](#) · [Chozas Carrascal](#) · [Murviedro](#) · [Coviñas](#) · [Hispano Suizas](#)



0 Comentarios

Añadir comentario

Foros

Foros temáticos
Foro de vino
Foro de restaurantes

Restaurantes

Vinos

Blancos
Tintos
Rosados
Espumosos
Dulces y generosos
Grupos de cata

Catas

Aceites
Licores y Destilados
Cervezas
Catas virtuales

Turismo

Hoteles
Casas rurales
Enoturismo

Guía

Utilidades

Artículos
Blogs
Titulares
Desafío Verema
Club Verema
Etiquetas

Síguenos en

Otras comunidades del grupo **Emergia**:

Rankia: Finanzas, Economía, Bolsa y Banca

Mimándote.com: Nutrición y dietas, Salud y Belleza

Aguapasion.es: Máquinas de osmosis inversa y descalcificación.

Copyright © 2000 - 2014 Verema Interactiva S.L. [Aviso legal](#) - [Política de cookies](#) - [Quienes somos](#).