

Portada Valencia Alicante Castellón Comunitat Valenciana Deportes Canales Temáticos Opinión

Coronación Felipe VI | [Canal.Vino](#) | Canal Cultura | Canal Gastronomía | Canal Turismo | Canal Salud | Canal Cine | Canal Fiestas |

Viernes, 4 de julio de 2014

REQUENA-UTIEL

## Utiel-Requena selecciona los nueve vinos representativos de la Denominación de Origen

Guardar en Mis Noticias.

Enviar por email

Me gusta

0

Twitter 1

8+1 0

REDACCIÓN

Las bodegas ganadoras de la cata a ciegas son Pago de Tharsys, Vegalfaro, Sierra Norte, Covilor, Latorre Agrovinicola y Murviedro

El Comité de Cata del Consejo Regulador de Utiel-Requena ha seleccionado entre noviembre de 2013 y mayo de este año los nueve vinos que representarán a la Denominación de Origen durante un año natural en los actos de promoción de la marca. En este concurso de cata a ciegas se han valorado las cualidades de los vinos en las siguientes categorías: blanco joven, blanco madurado en barrica, espumoso blanco, rosado de Bobal, rosado (no varietal de Bobal), tinto joven de Bobal, tinto madurado en barrica, tinto crianza y tinto reserva. Las bodegas ganadoras son Pago de Tharsys, Vegalfaro (Andrés Valiente e Hijos), Sierra Norte, Covilor (Virgen de Loreto, Coop. V), Latorre Agrovinicola y Murviedro.

Categoría Marca del vino Bodega Blanco joven Dominio de Requena 2013 Pago de Tharsys Blanco madurado en barrica Vegalfaro 2013 Vegalfaro Espumoso blanco Tharsys Único 2008 Pago de Tharsys Rosado de Bobal Alto Cuevas 2013 Covilor Rosado (n-v) Fuenteseca 2013 Sierra Norte Tinto joven de Bobal DNA Murviedro 2013 Murviedro Tinto madurado en barrica Vegalfaro 2013 Vegalfaro Tinto Crianza Duque de Arcas 2011 Latorre Agrovinicola Tinto Reserva Bercial 2004 Sierra Norte

En primer lugar, el blanco joven seleccionado es el Dominio de Requena 2013, un Macabeo de Pago de Tharsys. Está elaborado con una selección de uvas fermentadas a temperatura controlada. Es de color amarillo pajizo con ligeros reflejos verdes. En nariz aparecen notas de flores blancas y un fondo afrutado, que recuerda al plátano, melocotón y manzana verde. Finalmente, en boca tiene una entrada fresca y limpia, acidez equilibrada y post-gusto largo y afrutado.

El blanco madurado en barrica elegido por el Comité de Cata es el Vegalfaro 2013 (Chardonnay), de la bodega Vegalfaro. En su elaboración se realiza una premaceración en frío y se destina sólo el mosto flor a fermentación a bajas temperaturas, acabando en barrica de roble y removiendo con bastón las lías finas. La vendimia se realiza durante la primera semana de septiembre con el grado óptimo de madurez de la uva. Embotellado tras permanecer cuatro meses en barrica de roble francés, a la vista es de color pajizo brillante con tonos dorados. Tiene buena intensidad aromática y expresividad, con notas de fruta tropical y de flores integrado con ahumados. En boca es untuoso, con buena acidez y buen recorrido.

En cuanto al espumoso, el seleccionado es el Tharsys Único 2008 de Pago de Tharsys. Se trata de un exquisito vino espumoso blanc de negre 100% Bobal. Es muy pálido y brillante, con finas y abundantes burbujas, que se desprenden desde el fondo de la copa, arrastrando un fragante y delicado aroma a fruta mediterránea. Posee excelente acidez y soberbio cuerpo, untuosidad y frescura, y un largo y sabroso final de fruta fresca y notas de exóticos cítricos.

Rosados: frescos y afrutados intensos

En cuanto a los rosados, en la categoría de rosado de Bobal (100%), el vino ganador es Alto Cuevas 2013, de Covilor. Este vino joven es de color rosa fresa intenso. Posee elegantes aromas de frambuesa y fresas maduras con matices de frutos exóticos. En boca se aprecia su sabor a notas cremosas y su equilibrio frutal. Es ideal para acompañar, pescados, verduras asadas, además de todo tipo de arroces y pastas.

Y en la categoría rosado, el Fuenteseca 2013 (80% Bobal-20% Cabernet Sauvignon), de Bodegas Sierra Norte, ha sido el elegido en la cata a ciegas. Está elaborado a partir del mosto flor procedente del sangrado de uvas tintas, desfangado estático con frío y lenta fermentación a temperatura controlada. Es de color rojo cereza pálido, brillante con tonos violáceos. Su aroma es intenso, a frutos rojos maduros y

COR  
INFORMA

Període de pagament  
dels rebuts 2014:

De l'1 de juny al 31 de juliol

Si té el rebut domiciliat, li arribaran els càrrecs l'1 de juliol i l'1 d'agost.



Valencia Comarcas Interior

El Cine a la Fresca vuelve al Patio de Armas de Requena

Casi un centenar de mayores de Alpuente y Utiel visitan la Diputación de Valencia

Las urbanizaciones de La Pobla de Vallbona tendrán este verano servicio municipal de bibliopiscina

Recomiendan evitar el sol en horas de mayor radiación

Teulada - Moraira

El Ayuntamiento presenta la XI Milla Urbana Moraira prevista para el próximo 26 de julio

algo golosos, con fondo especiado. Tiene cuerpo y potencia, y a la vez es fresco.

Tintos: color intenso, fruta y taninos equilibrados

En el apartado de tintos, el Bobal joven seleccionado es el DNA Murviedro 2013, de la bodega Murviedro. Elaborado exclusivamente a partir de uvas seleccionadas de viñas viejas de baja producción, este vino demuestra el potencial de calidad de la Bobal, uva autóctona de Utiel-Requena. En su proceso, se lleva a cabo un despalillado y suave estrujado de la uva, seguido de una larga maceración a temperatura controlada y mediante un sistema de remontados enérgicos, y fermentación maloláctica tras la fermentación alcohólica. Su color es rojo intenso con tonos cardenalicios; su aroma es potente y complejo, recordando a frutillas del bosque sobre un fondo ligeramente floral. Y el sabor es fresco, voluminoso, denso y untuoso, con taninos redondos y bien integrados, con postgusto muy largo.

A continuación, el tinto madurado en barrica seleccionado es el Vegalgaro 2013 (Bobal y Merlot), de la bodega Vegalfaro. Es picota oscuro y tiene buena intensidad en nariz, con protagonismo de la fruta roja, y suaves notas tostadas. En boca es fresco, con taninos maduros, buena acidez y buen recorrido. Este vino es fruto del ensamblaje de vinificaciones distintas permaneciendo en barrica durante un periodo aproximado de cuatro meses.

El crianza seleccionado ha sido el Duque de Arcas 2011, de la bodega Latorre Agrovinícola. Elaborado con las variedades Bobal, Tempranillo y Cabernet Sauvignon, en vista es de aspecto limpio, con una tonalidad alta, de color rojo cereza intenso. Tiene un olfato muy equilibrado, en el que se encuentran frutas rojas silvestres, zarzamora, con tonos a matorral, conjugados con aromas especiados del paso por roble francés y americano durante nueve meses. En gusto, su entrada es compleja, amable y aterciopelada, bien solapada con las notas de tanino dulce y los tonos de regaliz que hacen un final en boca amable y agradable. El postgusto es largo e intenso, persistiendo los sabores de la fruta madura y los taninos dulces del roble.

Finalmente, el Cerro Bercial 2004 es el seleccionado en la categoría tinto reserva (Tempranillo, Cabernet y Bobal), de Sierra Norte. Se produce la vinificación por separado de las variedades, a temperaturas controladas de 26 grados para la Bobal, Cabernet y 28 para la Tempranillo, con maceración de 8, 12 y 10 días respectivamente con remontes diarios. Además, maloláctica en barrica nueva de roble francés y americano, con posteriores trasiegos a barrica de segundo año de roble francés para la Bobal, Cabernet y a barrica de segundo y tercer año de roble francés y americano para la Tempranillo.

En su cata se observa un color rojo picota, brillante, muy cubierto; sugestiva nariz y rica en matices, con elegantes notas minerales, fruta madura, regaliz y monte bajo. En boca es sabroso, amplio, estructurado, con equilibrio. Y demuestra un final largo y agradable.

Concurso vinos DO Utiel-Requena

Desde el año 2007, el Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena convoca un concurso para que, todas las bodegas acogidas que lo deseen, puedan presentar sus vinos en las distintas categorías que contempla dicho certamen y los ganadores representan a esta entidad durante el año natural en todo tipo de actos públicos –promociones, degustaciones, catas, ferias y otros– en los que participa este Consejo Regulador.

Las bases de dicho concurso atienden, principalmente, a criterios de tipología de vino y rango de precio. Los vinos de Utiel-Requena que se presentan como candidatos se someten a una cata ciega por parte de un Comité de Cata, y los vinos ganadores se distinguen porque llevan en el cuello de la botella una pegatina oficial del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena.

Moraira acoge el 5 de julio “Shopping Night”



#### AGENDA

Julio 2014						
Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

#### Fútbol

Educación impartirá el curso de grado superior de Fútbol entre el 7 de abril y el 30 de junio

Educación convoca las pruebas específicas de acceso al ciclo inicial de grado medio de fútbol sala

El mejor portero de la Liga es del Levante UD

#### OPINIÓN



DITALULLING - EL MUNDO VISTO POR ZEN  
La cara roja



Café Express\_EP  
Hablemos de algo importante



Comparte esta noticia:



Acceda para comentar como usuario

¡Deje su comentario!

Email (No se publica):

Nombre:

Comentario:

Enviar comentario

Lo mas visto | ...votado | ...comentado

1. El Ayuntamiento de La Poble de Vallbona abre la primera bolsa de trabajo dentro del programa Impulsa Empleo
2. El Hospital Universitario de Alicante, primero de la Comunitat en implantar un desfibrilador DX compatible con resonancias magnéticas
3. Las bandas juveniles de Sinarcas y Utiel participarán en un concierto de Intercambio Musical el próximo sábado
4. Cofrentes acoge este domingo el fin de gira del programa Las Pequeñas Europas 2014 de Escena Erasmus y la Diputación de Valencia

5. Esta noche la nueva secuela de X-Men se traslada al Teatro Principal de Requena

Seguir a @LaRedComarcal



Más contenido de laredcomarcal.com: [ACTUALIDAD EN IMÁGENES](#) | [HEMEROTECA](#) | [NOSOTROS](#) | [PUBLICIDAD](#) | [CONTACTO](#) | [SUSCRIPCIÓN](#) | [ACCESO DE USUARIO](#) | [ENCUESTA](#)

[laredcomarcal.com](#) • [Términos de uso](#) • [Política de Privacidad](#) • [Mapa del sitio](#)  
© 2014 • Todos los derechos reservados

