



- Noticias
- Agenda
- Radio
- Guía empresarial
- Turismo
- Derequena
- Ofertas temporales

TITULARES DE HOY Ya se conocen los nueve vinos representativos de la DO Utiel Requena este año

24°C Hoy Mañana Domingo
23 km/h 28°|15° 31°|18° 32°|19°

Inicio » El vino » Ya se conocen los nueve vinos representativos de la DO Utiel Requena este año



YA SE CONOCEN LOS NUEVE VINOS REPRESENTATIVOS DE LA DO UTIEL REQUENA ESTE AÑO

Utiel (04/07/2014).- 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 Agrovinícola y Murviedro.

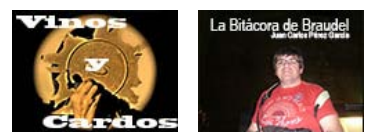
Categoría	Marca del vino	Bodega
Blanco joven	Dominio de Requena 2013	Pago de Tharsys
Blanco madurado en barrica	Vegalfaro 2013	Vegalfaro
Espumoso blanco	Tharsys Único 2008	Pago de Tharsys
Rosado de Bobal	Alto Cuevas 2013	Covilor
Rosado (n-v)	Fuenteseca 2013	Sierra Norte
Tinto joven de Bobal	DNA Murviedro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

CATEGORÍAS

Elegir categoría ▼

COLABORADORES



Soluciones Creamos Valor empresariales

902 557 938

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 integradas 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 blanco de negro 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 **Fuente Seca 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 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 despallido 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 **Vegalfaro 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 Agrovícola**. 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.

COMPARTIR !

Tweet 1

Log In

+1 1

Share

Temas:

« Previo:
Obra de ampliación de la carretera de acceso norte a Campo Arcís

Siguiente: »
La Guardia Civil salva la vida de una persona desaparecida de una pedanía de Requena

DEJA UN COMENTARIO

Tu dirección de email no será publicada. Required fields are marked *

Nombre *



Comunidad
Budista
Soto Zen
Luz Serena

Teléfono 962 301 055
info@sotozen.es



Email *

Sitio Web

3 - = dos

Publica Comentario

INFORMACIÓN

[Aviso legal](#)

[Política de privacidad](#)

[Política de cookies](#)

[Contacto](#)

INFORMACIÓN DE INTERÉS

[Aldeas](#)

[Enlaces Interés](#)

[Farmacias y Cita Médica](#)

[Teléfonos de Interés](#)

[Transporte](#)



requena.revistalocal.es