



Entrar

[Registrarse](#)

Busca en verema

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](#) → [Los 9 vinos representativos de la DO Utiel-Requena](#)



Noticias del Vino

Los 9 vinos representativos de la DO Utiel-Requena

Publicado por Verema el 04 de Julio de 2014

[Comentarios](#) 2

Tras la cata a ciegas de los vinos, las bodegas ganadoras han sido Pago de Tharsys, Vegalfaro, Sierra Norte, Covilor, Latorre Agrovinícola y Murviedro

Ya se conocen los vinos que el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena, ha escogido para representar y promocionar a la DO durante todo este año 2014. Durante la cata a ciegas se ha valorado la calidad de los vinos en diferentes 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.



Verema
 Portavoz oficial de Verema.com, empresa con sede social en Valencia (España).
 Envía tu consulta

EXCHANGE RATES
 £ 2,000 +
 currenciesdirect.com/Exchange-Rates
 Best Rates for Currency Transfers. 100% Secure, No Fees.
 Get a Quote!

[Twitter](#) | [RSS](#) | [e-Mail](#) | [Facebook](#)

[Buscar](#)

[Anteriores](#) [Más leído](#) [Más recomendado](#)

1. La Denominación de Origen Calificada Priorat celebra su 60 aniversario
2. Simposium Internacional sobre la percepción de Mineralidad en los vinos
3. Entrega de premios del IV concurso BlocDOCat al Mejor Blog Vitivinícola Catalán
4. Finca Terrerazo 2011 de Bodegas Mustiguillo: mejor vino español por encima de las 15€
5. Segunda Barcelona Torres Experience, todo un éxito de participación

Etiquetas

Bodegas Bodegas Torres cava González Byass **Vino blanco** Vino de Ribera del Duero **Vino de Rueda** **Vino de Utiel-Requena** **vinc** **espumoso** **vinos**

[Ver todas](#)

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 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 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 Agrovinicola. 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

Últimos comentarios

- Para mi la sorpresa del encuentro. Sobresaliente. [Abreunvino](#) 06/Julio (22:31)
- Efectivamente, has hecho muy bien Mara dando difusión a este premio. Una gran [Josep_Gallego](#) 06/Julio (16:55)
- Enhorabuena a la DOQ Priorat y que cumpla muchos más [Josep_Gallego](#) 06/Julio (16:50)
- Tuve la suerte de probar el espumoso Bobal de Pago de Tharsys en el evento de [Jorfuen](#) 04/Julio (10:31)
- Aprovecha y mete en tu agenda una visita por la bodega, la recordarás con gusto [Arrutzi_Najera](#) 02/Julio (10:02)

Sitios que sigo

- [Verema.com](#)

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.

Me gusta 2 Twitter 8 +1 0

Etiquetas: [Pago de Tharsys](#) · [Bodega Vegalfaro](#) · [Bodega Sierra Norte](#) · [Murviedro](#) · [Vino de Utiel-Requena](#) · [Vinos de bobal](#) · [Vinos de chardonnay](#)

entrar en
tienda online

GRAU ONLINE
WWW.GRAUONLINE.COM

2 Comentarios

Añadir comentario

1



Jorfuen

04 de Julio de 2014 (10:31)

Tuve la suerte de probar el espumoso Bobal de Pago de Tharsys en el evento de Placer Bobal, y me pareció muy bueno.

Me gusta

Contestar

2



Abreunvinto en respuesta a Jorfuen

06 de Julio de 2014 (22:31)

Para mí la sorpresa del encuentro. Sobresaliente.

Me gusta

[Ver mensaje de Jorfuen](#)

Contestar

Recomendado por: 2 usuarios



Abreunvinto



Jorfuen

Foros

Foros temáticos
Foro de vino
Foro de restaurantes

Restaurantes

Vinos

Blancos
Tintos
Rosados
Espumosos
Dulces y generosos

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

Conoce la otra comunidad del grupo [Emergia](#):

[Rankia](#): Finanzas, Economía, Bolsa y Banca

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

