



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

TITULARES DE HOY

Por Mojones (1)

9°C

19 km/h

Hoy Mañana Viernes

14°|6° 15°|4° 17°|7°

Inicio » El vino » La DO Utiel Requena brilla" en el II Salón de la Bobal en Madrid

CATEGORÍAS

Elegir categoría

COLABORADORES



La Historia
en Píldoras
Ignacio Latorre



El
Observatorio
del Tejo.
Julián Sánchez



ARCHIVO
MUNICIPAL
Regna



La Bitácora de Braudel
Juan Carlos Pérez García



Gabaldón
Centro Psicopedagógico



Vinos
Cardos



avanza



TU PROBLEMA TIENE
MEDIACIÓN



LA DO UTIEL REQUENA BRILLA" EN EL II SALÓN DE LA BOBAL EN MADRID

- 16 bodegas de la Denominación de Origen mostraron la calidad de sus vinos al público profesional de la Comunidad de Madrid.
- Alrededor de 800 invitados asistieron al evento, celebrado en el Hotel Intercontinental

El Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena celebró ayer el II Salón de la Bobal en Madrid, en el que participaron 16 bodegas de la Denominación de Origen: Coviñas, Bobal de San Juan, Cueva, Hispano+Suizas, Latorre Agrovícola, Murviedro, Bodegas Utielanas, Cerrogallina, Chozas Carrascal, Dominio de la Vega, Finca San Blas, Pago de Tharsys, Sierra Norte, Unión Vinícola del Este (UVE), Vera de Estenas y Vicente Gandía.

"Durante toda la jornada asistió al salón Granados del Hotel Intercontinental de Madrid un nutrido grupo de profesionales del mundo del vino para interesarse por la calidad de los productos de nuestras bodegas", afirma el presidente de la DO Utiel-Requena, José Luis Robredo.

El representante de la Denominación de Origen, agradecido por la concurrencia de visitantes de alto nivel del mundo de la distribución, la restauración, la sumillería y el periodismo especializado de la capital, comenta su satisfacción al comprobar que "el público madrileño ya empieza a reconocer y valorar las características organolépticas de la Bobal, que diferencian a esta uva autóctona de Utiel-Requena del resto de las variedades tintas".

Dado el éxito que ha tenido este segundo salón, el Consejo Regulador tiene previsto repetir el evento el año que viene por las mismas fechas, para continuar con la promoción de sus vinos en el ámbito nacional.

La Denominación de Origen Utiel-Requena está situada en el interior de la provincia de Valencia. Es una meseta de más 1.800 km², situada a 70 km del mar Mediterráneo y en la zona fronteriza con



Castilla-La Mancha, y con una **altitud entre 600 y 900 metros**.

El **clima** es básicamente **mediterráneo**, pero la distancia al mar y la altitud le confieren **rasgos continentales**. En la DO Utiel-Requena, la temperatura media anual es de 14° C y una amplitud térmica anual de más de 17° C, y la pluviometría es escasa e irregular con una media de unos 430 litros anuales. Todo este conjunto hace que los vinos Utiel-Requena sean especiales, sobre todo los **tintos y rosados** elaborados con la variedad tinta **Bobal**.

La DO tiene una superficie de viñedo de 34.312 has. Comprende **nueve términos municipales**: Caudete de las Fuentes, Camporrobles, Fuenterrobles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro y Villargordo del Cabriel.

La **DO Utiel-Requena se constituye en el año 1975**, pero la **historia vitivinícola de la zona posee más de 2.700 años**, como lo demuestran los importantes yacimientos íberos hallados en su demarcación. Actualmente, el proyecto de candidatura **Territorio Bobal** trabaja para la declaración de la zona que abarca la DO como **Patrimonio Mundial por la UNESCO**.

La sede del Consejo Regulador de la DO, situada en Utiel, acoge el **Museo de la Vid y del Vino Bodega Redonda**, un edificio de 1891 que resulta emblemático por su forma peculiar y redonda. Está abierto al público, con visitas guiadas y catas

- Leer mas: <http://utielrequena.org/n/7/la-do-utiel-requena-brilla-en-el-ii-salon-de-la-bobal-en-madrid/#sthash.HWi43sU5.dpuf>

COMPARTIR !

Tweet 8

Log in

g+1 1

Share

Temas:

BRILLA

DO UTIEL REQUENA

II SALÓN DE LA BOBAL

MADRID



« Previo:
Las últimas lluvias benefician a todos los cultivos agrícolas

Siguiente:
La Holística de la salud, con Mª José Berlanga, nutricionista y terapeuta floral »

DEJA UN COMENTARIO

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

Nombre *

Email *

Sitio Web

nueve x = 72



Comunidad
Budista
Soto Zen
Luz Serena

Teléfono 962 301 055
info@sotozen.es



Soluciones
empresariales

902 557 938

INFORMACIÓN

 Aviso legal

 Política de privacidad

 Política de cookies

 Contacto

INFORMACIÓN DE INTERÉS

 Aldeas

 Enlaces Interés

 Farmacias y Cita Médica

 Teléfonos de Interés

