

<http://www.diariodevinos.com/los-enologos-de-la-do-utiel-requena-tienen-expectativas-positivas-ante-la-cosecha-de-2013/>

## **Los enólogos de la DO Utiel-Requena tienen expectativas positivas ante la cosecha de 2013**

 30 de enero de 2014 |  Autor: [Pedro Ignacio Altamirano](#)

[www.diariodevinos.com](http://www.diariodevinos.com)



UTIEL – REQUENA

### **Los enólogos de la DO Utiel-Requena tienen expectativas positivas ante la cosecha de 2013**

El 70% de la producción total está representada por la variedad autóctona Bobal, cuyo vino ofrece colores intensos y afrutados

Los enólogos de la Denominación de Origen de Utiel-Requena mantienen unas expectativas positivas ante la cosecha del año pasado. Los datos de producción de uva rondaron en 2013 los 220.400.000 kg, cifra que se encuentra dentro la media de los últimos diez años. Durante este tiempo, los viticultores han realizado un esfuerzo importante por reestructurar su viñedo, mejorando la calidad de la uva y la competitividad de las explotaciones.

El servicio de certificación de la DO señala que 2013 fue un año con “brotación abundante que además vino acompañada de una cantidad suficiente de lluvias en otoño, invierno y primavera, que sostuvo el crecimiento y maduración de la uva en la viña”. En concreto, la pluviometría fue de 510 l/m<sup>2</sup>, el doble que en 2012, que resultó ser especialmente seco. Eso explica que en 2013 haya aumentado la producción con respecto al año anterior (158.100.000 kg en 2012, con 220 l/m<sup>2</sup> de lluvias).

El presidente de la DO Utiel-Requena, José Luis Robredo, afirma que la “calidad del fruto es buena y se ha cosechado en un estado sanitario idóneo, sin enfermedades criptogámicas”. Ha ayudado también la “ausencia de incidencias climatológicas importantes y el periodo seco que tuvo lugar durante el verano y la vendimia”. Esto hizo posible un estado de maduración óptimo en su mayor parte. Ahora, las bodegas seleccionarán las mejores partidas de vino para su comercialización con el sello de la DO Utiel-Requena.

### **Por variedades**

En cuanto a las variedades que ocupan mayor superficie de la DO son la Bobal, la Tempranillo, la Macabeo y la Garnacha. La Bobal, autóctona de la zona, representa el 70% de la producción total. Los vinos elaborados con esta uva tienen un color

intenso y característico y un índice adecuado de taninos para el envejecimiento. Ofrece tintos intensos de color, con mucho cuerpo y sabores complejos, así como rosados de tonalidades brillantes y muy afrutados.

### **Por términos municipales**



#### **UTIEL REQUENA**

La D.O. Utiel-Requena abarca una superficie inscrita de 34.400 hectáreas con una altitud media de 720 metros. Y abarca nueve términos municipales: Caudete de las Fuentes, Camporrobles, Fuenterrobes, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro y Villargordo del Cabriel.

Las tierras y el clima —con rasgos del Mediterráneo, pero con influencias continentales— hacen que los vinos Utiel-Requena sean especiales, sobre todo los tintos y rosados elaborados con la variedad tinta Bobal. La región tiene una ancestral historia vitivinícola de alrededor de 2.500 años, como lo demuestran los importantes yacimientos íberos diseminados por la zona.

#### **Gabinete de Comunicación**

#### **C.R.D.O. Utiel-Requena**

Teléfono 96 217 10 62 – Móvil: 636 28 51 94

**@DOutielrequena**

[www.utielrequena.org](http://www.utielrequena.org)

[comunicacion@utielrequena.org](mailto:comunicacion@utielrequena.org)

[www.facebook.com/utielrequena](https://www.facebook.com/utielrequena)