

LA REVISTA DIGITAL DEL VINO Me gusta 4474 Seguir 8,095 seguidores g+1 3.365 Jueves, 30 de Enero de 2014 [ENTRA Y PARTICIPA](#)

NOTICIAS ARTÍCULOS GUÍAS COMUNIDAD buscar...

Nacional Internacional Denominaciones Gastronomía Turismo Bodegas Vinos Destilados Hostelería Viticultura

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

REQUENA | MIÉRCOLES 29 DE ENERO DE 2014 18:28

NOTICIAS - AGRICULTURA

LEÍDO: 201 VECES

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



Me gusta 2

Me gusta 10

Twitter 1

g+1 4

TEMAS

- Utiel-Requena
- Comunidad
- Valenciana
- Viticultura
- Uvas
- Bobal
- Vínedos
- Denominaciones

QUIZÁ TE INTERESE

Madrid dispuesta a potenciar su producción de vino

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/m², 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/m² 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.

ÚLTIMA HORA

MÁS NOTICIAS

Beltrán Domecq: El vino de Jerez tiene grandes posibilidades de venta en China

China supera a Francia y se convierte en el primer país consumidor de vino tinto del mundo

El salón Intervin de Alimentaria incluirá este año 'Cocktail & Spirits'

Institut del Cava y Pimecava presentan los datos económicos del sector

Jerez muestra sus encantos como ciudad europea del vino 2014 en Madrid Fusión

LO QUE MÁS GUSTA

VER TODOS



"Un buen vino servido correctamente representa el 50 por ciento de una comida excelente"



La bodega 3 Ases se lanza a la conquista de Madrid



Los hombres que beben vino tres veces por semana producen un esperma más fuerte, según un estudio Polaco



La UAGR considera escandaloso que el fraude de papel de viña acabe sin juicio



Abierto el plazo para los planes de reestructuración del viñedo en La Rioja

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

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, Fuenterrobles, 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.

HABLAMOS DE VINOS EN TWITTER

Seguir a @vinetur 8,095 seguidores

Vinetur @vinetur 22 ene

3 sumilleres se clasifican en Santiago de Compostela para la final de La Nariz de Oro bit.ly/1mCl75A

Retwitteado por abaceriapoquito

Abrir

Pablo Orio @puntovino 9h

"@vinetur: China supera a Francia y se convierte en el primer país consumidor de vino tinto del mundo bit.ly/1ffuCVp" sera cierto?

Retwitteado por Ines Garcia

SÍGUENOS EN FACEBOOK

Vinetur Me gusta

A 4474 personas les gusta Vinetur.



Plug-in social de Facebook

COMENTA



Agrega un comentario...

Publicar también en Facebook

Publicar como Veronica Rodriguez Maturana (Cambiar)

Comentar

Plug-in social de Facebook

DESTACADOS



David Seijas, sumiller de ElBulliFoundation: "El cliente tiene que conocer la historia detrás del vino para saber apreciarlo"



La Ruta del Vino de Rueda se presenta en Fitur 2014



Empresarios e instituciones de la Ruta del Vino de Rioja Alavesa, presentes en Fitur



Un estudio catalán diseña una etiqueta única impresa con tinta de vino



Maduran un vino en las profundidades del mar Adriático



Jerez muestra sus encantos como ciudad europea del vino 2014 en Madrid Fusión

PARA ESTAR AL DÍA!

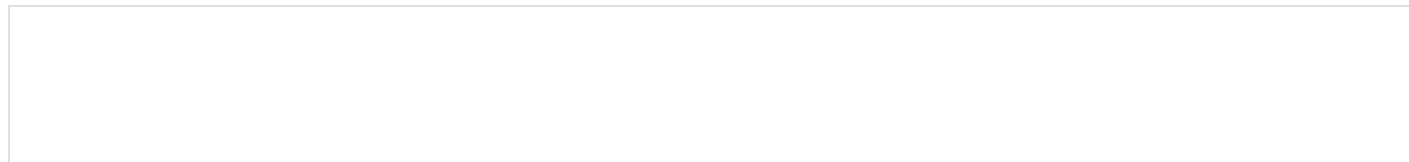
Suscríbete Gratis a Vinetur

Nombre

Correo electrónico


Quiero estar al día!

Recibe cada día, a primera hora de la mañana en tu buzón de correo electrónico, toda la actualidad del mundo del vino. Un servicio de Vínetur. Puedes darte de baja en cualquier momento.



[Quiénes somos](#) | [Información Legal](#) | [Política de privacidad](#) | [Corporativo](#) | [Notas de Prensa](#) | [Publicidad](#) | [Contacto](#) | [Buscador](#)



 2007 - 2013 © Copyright VGSC, S.L. Vilagarcía de Arousa (Pontevedra)
RM Santiago Tomo 13 Sección 6 Hoja SC45028 Inscripción 2ª, con CIF B70255591

Observatorio Español
del Mercado del Vino