



Si te gusta la gastronomía,
te gustará esta página de Facebook

Me gusta

Boletín diario GRATIS

Me gusta

27 697

Seguir

175K seguidores

RSS

Viernes, 1 de agosto de 2014

BUSCAR

PORTADA

RESTAURANTES

TENDENCIAS

MERCADO

NUTRICIÓN

POLÍTICA

ENTREVISTAS

VINOTECA

TURISMO

BLOGS

MÁS NOTICIAS

Premio Alimentos de España al Mejor Vino 2014

JUEVES, 31 DE JULIO DE 2014 12:21 DIARIODEGASTRONOMIA.COM



Me gusta

8

Twitter

41

Por unanimidad del jurado, compuesto por personas de reconocido prestigio en el sector vitivinícola, el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente ha concedido el Premio Alimentos de España al Mejor Vino, año 2014, ex aequo, a Cueva de la Culpa 2011, de Bodegas Murviedro de Requena (Valencia); y a Petit Verdot 2010, de la Bodega Dehesa del Carrizal, de Retuerta del Bullaque (Ciudad Real).



Cueva de la Culpa 2011

Perteneciente a la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena, Cueva de la Culpa 2011 es un vino obtenido a partir de uvas Bobal, en un 60%, y Merlot, en un 40%, seleccionadas de sus viñedos más viejos. Las dos variedades se elaboran por separado con maceración en frío a 12° C durante cinco días, más veintidós días de maceración en pastas con aportes controlados de oxígeno. Existe una producción de 25.000 botellas.

Bodegas Murviedro cuenta en Requena con una de las instalaciones más modernas y avanzadas de Europa, ofreciendo vinos con una buena relación calidad-precio. El 95% de su producción se destina a exportación, principalmente en los mercados de Reino Unido, Alemania, Benelux, Escandinavia y Japón.

Petit Verdot 2010

Por su parte, el vino Petit Verdot 2010, de la Denominación de Origen Protegida Vino de Pago Dehesa del Carrizal se obtiene a partir de uva 100% Petit Verdot. Está sometido a crianza en barricas nuevas durante un período de entre doce a quince meses, más un año en roble francés. Se dispone de una producción de 10.000 botellas.

La Bodega Dehesa del Carrizal está situada en los Montes de Toledo, cerca del Parque Nacional de Cabañeros, entre las cuencas del Tajo y del Guadiana. Se asienta en una zona de clima mediterráneo templado con influencia atlántica, un microclima que permite una lenta y armoniosa maduración de la uva.



Tweets

Seguir



Diario Gastronomía @DGastronomia 2h

Las diez cosas que más molestan al cliente de un hotel ow.ly/zMVDS @hotelinfo_Spain ow.ly/i/6pcf9



Twitter a @DGastronomia



Con la convocatoria de los Premios Alimentos de España, el MAGRAMA reconoce la excelencia de los productos alimentarios españoles y la labor desarrollada por profesionales y entidades que contribuyen a la producción, transformación, utilización, comercialización y difusión de los mismos. Con el Premio Alimentos de España al Mejor Vino el Ministerio quiere mostrar su apoyo a este producto, además de al sector vitivinícola en general, cuya apuesta por la calidad es indiscutible.

Artículos relacionados

[Repaso al mercado del vino](#)

[La Denominación de Origen Rioja, premio 'Marca España'](#)

[Los mejores vinos de Rioja Alavesa 2014](#)

[Alejandro Fernández, Medalla de Oro al Mérito en el Trabajo](#)

[Los 15 mejores vinos de Castilla-La Mancha](#)

[Cinco claves para llegar a ser un 'Nariz de Oro'](#)

[Los mejores vinos de Yecla 2014](#)

[Los mejores Valdepeñas 2014](#)

[Los mejores 'Riberas' de 2014](#)

Me gusta [A Arturo Gastón](#), [Jaime Cinco Barricas](#) y 27 695 personas más les gusta esto.



SKILLSOFT
ONLINE
LEARNING

skillssoft.com

A Leader In E-Learning Solutions.
19 Million Employees Learn With Us.



CATAS DE VINOS
Y SUMILLER

maitreysommelier.es

Cata de Vinos a Grupos y
Empresas. Evento Gourmet con
Curso de Vinos

