

Siete bodegas de la DO Utiel-Requena premiadas en el Interwine Challenge de China

- El vino 'Cerrogallina 2011' es galardonado con el 'Super Oro Reserva'

Utiel (23/05/2014).- Ocho vinos de seis bodegas la DO Utiel-Requena reciben medallas en el '2014 12th Interwine International Wine & Spirits Challenge'. Que se celebró los días 19 y 20 de mayo en Guangzhou (China), el marco previo a la feria Interwine. El jurado del concurso ha valorado con 95 puntos y el premio 'Super Oro Reserva' el vino **Cerrogallina 2011**, elaborado por la bodega que lleva el mismo nombre, ubicada en Campo Arcís.

En los resultados oficiales, **Dominio de la Vega** Gran Reserva 2005, se ha llevado 90 puntos y el galardón 'Oro Gran Reserva'. Después, **Al Vent 2012** (de **Coviñas**), tiene un 'Oro Crianza' (84). Y **Ladrón de Lunas** Crianza 2012 (85), **Dominio de la Vega** Reserva 2005 (84), **DNA Murviedro** Classic Bobal 2013 (81), **Torre Oria** Crianza 2010 (80) y **Señorío de Mestalla**, de **Vinícola Requenense** (77) han recibido medallas de plata en sus categorías.

Vino galardonado	Bodega	Premio	Variedad
Cerrogallina 2011	Cerrogallina	Super Oro Reserva	100% Bobal
Dominio de la Vega Gran Reserva 2005	Dominio de la Vega	Oro Gran Reserva	100% Bobal
Al Vent 2012	Coviñas	Oro Crianza	100% Bobal
Dominio de la Vega Reserva 2005	Dominio de la Vega	Plata Reserva	100% Cabernet-Sauvignon
Ladrón de Lunas Crianza 2012	Ladrón de Lunas	Plata Crianza	90% Bobal 10% Tempranillo
DNA Murviedro Classic Bobal 2013	Murviedro	Plata Cosecha	100% Bobal
Torre Oria Crianza 2010	Torre Oria	Plata Crianza	70% Tempranillo 30% Cabernet Sauvignon
Señorío de Mestalla 2012	Vinícola Requenense	Plata Cosecha	85% Bobal 15% Merlot

Clausura de la feria

Mañana se clausurará la feria de [Interwine](#) Wine and Spirits Exhibition – Spring Session (Guangzhou, China), que ha tenido lugar desde el 22 de mayo. La DO Utiel Requena cuenta **por primera vez en el continente asiático** con un **stand institucional** (B39.2 A280-287) en que están presentes las bodegas: Ladrón de Lunas, Dominio de la Vega, Aranleón, Murviedro, Torre Oria y Coviñas.

NOTA DE PRENSA



Ayer: ponencia-cata sobre la Bobal

La DO Utiel-Requena ofreció ayer en el **Hall 9.2 de Interwine la cata 'Red Love. Spanish wine tasting'**, en la que el sumiller Alfredo Darder llevó a cabo una presentación práctica de los siguientes vinos de Bobal, la uva autóctona de la Denominación de Origen: Dominio de la Vega Gran Reserva, Cerrogallina, Señorío de Mestalla Bobal, Solo, DNA Murviedro Classic Bobal y Al Vent.

BODEGAS presentes en cata	Vinos tintos ponencia DO Utiel-Requena en 12th Interwine	Características destacadas
	Dominio de la Vega Gran Reserva 2005	Varietales: Bobal . Crianza: Envejecido 14 meses en barrica nueva de roble francés. Viñedo: Bobal de la parcela la Beata con más de 95 años de edad. Color rojo picota muy intenso, de lágrima densa. Gran complejidad aromática, de entrada aparece monte mediterráneo (espliego) y mineralidad, dando paso a fruta negra madura y en licor, especias y un fondo ahumado con recuerdos balsámicos. De estructura potente y densa en boca, con un tanino presente y muy maduro, de buena acidez y recuerdos a frutas en licor. De final largo y especiado.
	Cerrogallina 2011	Vino tinto crianza de estilo libre. Mención: DOP Utiel-Requena, Bobal . Variedad: 100% Bobal viñas viejas. Fase visual: color rojo picota muy vivo y bien cubierto. Fase olfativa: nariz con abundante peso de frutos rojos y negros en sazón (cereza, mora, arándanos y grosella), con recuerdos a confitura inglesa. Fondo tostado, especiado y balsámico, con pinceladas de hierba silvestre y flores azules. Fase gustativa: magnífico en boca, potente y untuoso, redondo, equilibrado, y sobre todo fresco, muy largo y rico. Perfecta integración de la madera, final largo y aromático, con un recuerdo de caramelo con leche.
	Señorío de Mestalla Bobal 2012	Vino tinto varietal Bobal de autor. Mención: DOP Utiel-Requena. Variedades: 85% Bobal, 15% Merlot Elaborado con uvas de los viñedos de Vinícola Requenense, los más antiguos, vendimiados a mano y complementado con un pequeño porcentaje de Merlot. Fermentación controlada con larga maceración

Gabinete de Comunicación del Consejo Regulador Denominación Origen Utiel-Requena

Teléfono 96 217 10 62 - Móvil: 636 28 51 94; @DOUtielRequena

www.utielrequena.org – comunicacion@utielrequena.org; www.facebook.com/utielrequena

NOTA DE PRENSA



		de los orujos con suaves remontados. Cinco meses de barrica de roble americano y francés.
	Solo 2010	Vino tinto envejecido 13 meses en barrica francesa Mención: DOP Utiel-Requena. Variedades : 80% Bobal , 10% Syrah y 10% Tempranillo. Color: Intenso rojo rubí con reflejos violetas. Nariz: Frutas rojas maduras con aromas balsámicos y notas mediterráneas como la lavanda. Y un fondo de mineralidad. Boca: bayas rojas y negras y algo de higos. Notas de roble sobre fondo de una mineralidad fresca. Un vino redondo con taninos suaves.
	DNA Murviedro Classic Bobal 2013	Vino tinto joven. Mención: DOP Utiel-Requena. Variedad: 100% Bobal . Elaborado exclusivamente a partir de uvas seleccionadas de viñas viejas de baja producción. Demuestra el potencial de calidad de la Bobal, uva autóctona de Utiel-Requena. Despalillado y suave estrujado de la uva, seguida de una larga maceración a temperatura controlada y mediante un exclusivo sistema de remontados enérgicos. Fermentación maloláctica. Color rojo intenso, aroma potente y sabor fresco, voluminoso, denso y untuoso.
	Al Vent 2012	Mención: Superior. Añada: 2012 Variedad: 100% Bobal . Color cereza picota con reflejos de un amaratado intenso. Desprende ciertas notas mentoladas, cerezas frescas y mora con un final donde, siendo minuciosos, encontraremos chucherías, además de un elegante toque tostado. Gran untuosidad y sensaciones frutales en su paseo por la boca, equilibrio y percepciones sedosas, mágica madurez.