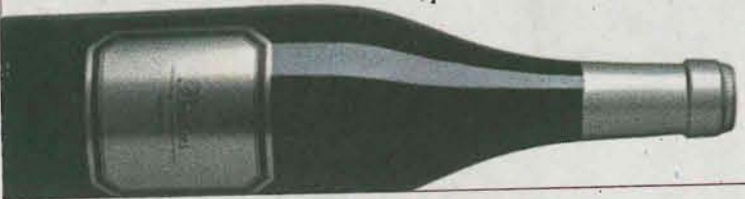


Bassus**Premium**

Crece el vino y sigue hacia arriba en la última cata que hemos realizado. Mucha finura, incluso elegancia y con tiempo por delante para seguir mejorando.

Puntos: 93. **Precio:** 20-25 euros.

Añada: 2010. **Variedades:** bobal, petit verdot, cabernet franc, merlot y syrah. **Bodega:** Hispano-Suizas, Requena (Valencia). Tel: 661 894 200. www.bodegashispanosuzas.com

**CERCA DEL MAR****Tintos sobresalientes**

Si no los encuentran, acudan a la página web o a la bodega. Merecen la pena. Diez productos de la Denominación de Origen Utiel-Requena

JUAN FERNÁNDEZ-CUESTA

No sobra ninguno de los diez vinos escogidos para mostrarles al detalle las bondades de la Denominación de Origen Utiel-Requena, pero faltan unos cuantos por distintos motivos. Principalmente, productos de las bodegas Marmión, Proexa y La Palmera. Son todos tintos que se venden al amparo de esa DO con una sobresaliente relación calidad-precio y de una calidad fuera de

dudas. Me atrevo a destacar a Primun, por su singularidad: un vino que no pertenece a una sola bodega, forma parte de una asociación entre varias en torno a la uva bobal. Con una copa de ese Primun en la mano se comprenden las bondades de la zona. Muchos de estas elaboraciones puede que los aficionados al vino no las encuentren por mucho que busquen. Lo mejor es que acudan directamente a bodega.

**Primun**

Vino elaborado con uva bobal y participación de unas cuantas bodegas en un proyecto que puede ser un triunfo con tiempo. Excelente relación calidad-precio. Sabroso y gozoso.

Puntos: 92. **Precio:** 10 euros.

Añada: 2009. **Variedad:** bobal. **Bodega:** Finca Ardal, Dominio de la Vega y otras. **Requena (Valencia).** Tel: 962 302 835/962 320 570. www.primunbobal.com

Bobos

El trato a la uva bobal en esta elaboración es exquisito. Todo parece que sean mimos y atenciones. Así sale lo que sale luego, un vino educado, rico, aunque algo subido de precio a mi entender.

Puntos: 92. **Precio:** 20-25 euros.

Añada: 2012. **Variedad:** bobal. **Bodega:** Hispano-Suizas. **Requena (Valencia).** Tel: 661 894 200. www.bodegashispanosuzas.com

Carlota Suria

Pago de Tharsys es una bodega con muchísimas virtudes e incluso tesoros, como su uva cabernet franc. Buena muestra de un vino de la D.O. dentro de una bodega que hace de todo. Y muy bien hecho.

Puntos: 91. **Precio:** 10-15 euros.

Añada: 2007. **Variedades:** cabernet franc y tempranillo. **Bodega:** Pago de Tharsys, Requena (Valencia). Tel: 962 303 354. www.pagodetharsys.com

Artemayor

Siempre está en primera línea. Elaborado a partir de vinos de tres añadas diferentes y con distintas barricas. Absoluta regularidad en un producto que mi me gustaría verlo aún más arriba. **Puntos:** 92.

Precio: 20 euros.

Añada: 2005-2006-2007. **Variedad:** bobal. **Bodega:** Dominio de la Vega, Requena (Valencia). Tel: 962 320 570. www.dominodelavega.com

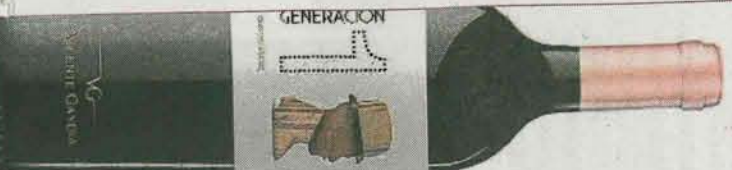
Generación 1

Una de las bodegas más grandes de la D.O. que conquistó hace años al público con Ceremonia, vino que empieza a mostrar cierta calidad ahora.

Este Generación es el mejor de la casa: para todos.

Puntos: 91. **Precio:** 15-20 euros.

Añada: 2010. **Variedades:** bobal, cabernet sauvignon y syrah. **Bodega:** Vicente Gandía, Chiva (Valencia). Tel: 962 52 42 42. www.vicentegandia.es

**Vegalfaro****Crianza**

De los diez, si equilibramos puntos y precio (en el entorno de los siete euros), es el mejor. Siempre fácil, siempre cómodo. Siempre calidad. Una bodega con mucha sabiduría.

Puntos: 91. **Precio:** 5-10 euros. **Añada:** 2011. **Variedades:** tempranillo, merlot y syrah. **Bodega:** Vegalfaro, Requena (Valencia). Tel: 962 320 680. En internet: www.vegalfaro.com

**Lagar de Lar**

Creo que es una de las sorpresas más agradables de la última y reciente visita a la zona. Está riquísimo, sobresaliente en boca, con cuerpo esbelto, muy vivo.

Puntos: 93. **Precio:** 10-15 euros.

Añada: 2005. **Variedades:** tempranillo, cabernet sauvignon y merlot. **Bodega:** Finca Ardal, Requena (Valencia). Tel: 962 302 835. www.fincardal.com

**Helix**

Vuelve a surgir por el horizonte, con nuevo enólogo y nueva apuesta, una bodega que puede conquistar muchos paladares con un poco de paciencia. Esta elaboración se deja potencia por el camino, gana finura y seguro que muchos adeptos.

Puntos: 92. **Precio:** 15-20 euros.

Añada: 2007. **Variedad:** tempranillo. **Bodega:** Arantón, Los Marcos (Valencia). Tel: 902 023 069. www.arantleon.com

**Cerro Bercial****Reserva**

Atractivo, muy cómodo en boca, con grandes posibilidades de gustar a todo el mundo. La bodega tiene viñedos de los más altos de la zona, y eso siempre acaba por notarse para bien.

Puntos: 92. **Precio:** 10-15 euros. **Añada:** 2007. **Variedades:** tempranillo, cabernet sauvignon y bobal. **Bodega:** Sierra Norte, Requena (Valencia). Tel: 962 323 099. www.bodegasierranorte.com

