

La Denominación de Origen Utiel-Requena cierra con éxito su participación en Alimentaria Barcelona

- **José Peñín presenta diez vinos de la Denominación de Origen en 'The Alimentaria Experience'**

Barcelona (03/04/2014).- La [Denominación de Origen Utiel-Requena](#) cierra con éxito su participación en la feria **Alimentaria Barcelona**, que ha tenido lugar desde el 31 de marzo hasta hoy en la Ciudad Condal. Las bodegas que han trabajado en el stand del Consejo Regulador destacan el **carácter internacional de evento**, que ha contado con la presencia de compradores de todo el mundo. Además, se ha desarrollado un extenso e interesante programa paralelo de charlas y showcookings.

Cabe resaltar la intervención de **José Peñín**, fundador de la Guía Peñín, que ofreció la cata comentada ['Todos los secretos de la Bobal'](#), el lunes 31 de marzo a las 16.45 horas en el Aula Gastronómica, en The Alimentaria Experience. Al acto asistieron 60 catadores interesados en conocer las cualidades de la uva autóctona de los territorios que abarca el CRDO Utiel-Requena. Peñín eligió para la ocasión los siguientes caldos: Cerro Gallina 2011; Casa Don Angel Bobal 2011, Arte Mayor IV, Corolilla 2009, Pasion de Bobal 2012, Bobos Finca Casa la Borracha 2012, Beso de Rechená 2010, Las 2Ces 2011, Al Vent Tinto y Al Vent Rosado.

Cerro Gallina 2011	Bodega: Cerrogallina (Campo Arcís, Requena). Vino tinto 100% Bobal crianza, de viñas viejas. Potencia, frescura y equilibrio en boca son sus principales rasgos. Estancia de 18 meses en barricas nuevas de roble francés de grano fino y posterior maduración en botella. Fase visual: color rojo picota muy vivo y bien cubierto. En 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.
Casa Don Angel Bobal 2011	Bodega: Vera de Estenas (Utiel) Vino tinto 100% Bobal, tranquilo de capa alta y un color guinda intenso casi impenetrable que tan solo en el menisco fino vira a notas guinda cereza con brillantes matices violáceos. Primera nariz entre frutal y amaderada, de una buena potencia y concentración de aromas complejos.
Arte Mayor IV	Bodega: Dominio de la Vega (San Antonio de Requena). Tinto con crianza 100% Bobal en bodega nueva de roble francés. Mezcla de tres añadas diferentes (2006/2007/2008). Color rojo picota muy intenso, lágrima densa. Gran complejidad aromática,

NOTA DE PRENSA



utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
P R O T E G I D A

	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. Final largo y especiado.
Corolilla 2009	Bodega: Murviedro (El Romeral, Requena) Tinto 100% Bobal. Elaborado a partir de uvas de viñas viejas. 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. Crianza en barricas nuevas de roble francés Allier durante ocho meses y, a continuación, en botella un mínimo de ocho meses más. Color: Rojo picota intenso con ligero ribete teja. Aroma: Profundo y complejo, recordando a frutillas del bosque sobre un fondo balsámico de toffee y vainilla. Sabor: Fresco, denso y carnoso, con taninos redondos y postgusto muy largo.
Pasion de Bobal 2012	Bodega Sierra Norte (Camporrobles) Vino tinto 100% Bobal. Larga y peculiar elaboración con fases de maceración prefermentativa en frío y breve fermentación alcohólica a bajas temperaturas. Tras esta etapa el vino realiza la fermentación maloláctica en barrica de roble francés de primer uso y envejece en ella hasta seis meses. Color rojo picota de capa alta y ribete violáceo. Nariz con buena fruta roja y negra como las fresas, frambuesas, y muy bien llevada por un acompañamiento de cremosos y ligeros tostados de la barrica, algún toque especiado y algo de regaliz.
Bobos Finca Casa la Borracha 2012	Bodega Hispano+Suizas (Requena) Vino 100%Bobal, singular, elaborado en barricas de roble americano nuevo de 400 litros. Color intenso rojo con ribetes amarrotados y fondo ligeramente teja. Aroma complejo, combinado el aroma del roble con la fruta madura sobre fondo tostado balsámico. Sabor de vino lleno, graso y con paso de boca majestuoso, combinado con un tanino elegante.
Beso de Recheda 2010	Bodega: Vinícola del Este (Requena) Vino tinto 100% Bobal. Crianza: 8 meses en barricas de roble francés y americano. Valoración: fresca Bobal macerada en frío marcada por una fina nariz de frutos rojos. Boca gustosa, directa y fácil con un final donde la madera toma un poco de protagonismo y le da más volumen y longitud. Maridaje: Carnes rojas, embutidos, pasta y ave.
Las 2Ces 2011	Bodega: Chozas Carrascal (San Antonio Requena) Tinto joven madurado en barrica de Bobal, Tempranillo y Syrah. Cinco meses en barricas de Allier francés. Color: rojo picota con brillante ribete violáceo. Nariz: predominio de fruta roja, con

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



	suaves aromas tostados con ciertas notas balsámicas. Boca: fresco, suave e intenso.
Al Vent Tinto	Bodega Coviñas (Requena) Vino tinto 100% Bobal. Color rojo picota con reflejos de un amorado intenso. Desprende ciertas notas mentoladas, cerezas frescas y mora, con un final donde, siendo minuciosos encontraremos chucherías y un elegante toque tostado. Gran untuosidad y sensaciones frutales en su paseo por boca.
Al Vent Rosado	Bodega Coviñas (Requena) Vino rosado 100% Bobal. Color y matices: Color rojo frambuesa, con destellos violáceos limpios y brillantes. Aroma: Intenso con alta concentración de frutas rojas frescas como fresones y reminiscencias a plátano y toques de bollería. Sabor del vino: Su paso por boca es fresco, con un buena acidez, intenso y recorrido largo y con un retronasal algo floral y un poco de cítricos como el pomelo. En resumen, un rosado joven y fresco, con muchos aromas y sabores mediterráneos, un buen refresco para acompañar comidas ligeras.

Las bodegas del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena que han asistido con sus vinos de Bobal a la feria de Alimentaria Barcelona han sido Pago de Tharsys, Dominio de la Vega, Sebirán, Ladrón de Lunas, Vegalfaro, Hispano+Suizas, Maia Venci, Chozas Carrascal, Bodegas Cárcel, Enotec, Latorre Agrovinícola, Vicente Gandía, Vera de Estenas, Aranleón, Sierra Norte y Murviedro.