NOTA DE PRENSA

GENERALITAT VALENCIANA
CONSELLERIA DE AGRICULTURA, PESCA, ALIMENTACIÓN Y AGUA

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

EL COMITÉ DE CATAS DE LA D.O UTIEL-REQUENA SELECCIONA SUS VINOS REPRESENTANTES DEL 2013

- **Las bodegas seleccionadas para representar al 2013 son Latorre Agrovinícola, Coviñas, Bodegas Sierra Norte y Bodegas Murviedro**
- **En mayo, la D.O. elegirá los mejores vinos madurados en barrica y tinto joven para representar al 2013**

Valencia, 27 de diciembre de 2012.- El Comité de Cata del Consejo Regulador de la D.O. de Utiel Requena ha seleccionado los mejores vinos de las categorías blanco, Rosado 100 % Bobal, rosado no varietal de Bobal, Tinto de Crianza y Tinto de Reserva para representar a l 2013.

Los vinos **Viña Enterizo Rosado 2012 de Bodegas Coviñas** ha sido el mejor puntuado en la categoría de rosados de la variedad Bobal. Este vino de la variedad Bobal transmite una perfecta combinación de frescura y juventud, que vemos reflejada en su color rosáceo con tonalidades violáceas. En nariz se nos llena de aromas destacando frutas rojas. Y en boca resulta equilibrado y de larga persistencia.

En la categoría de blanco, el vino **Parreño de Latorre Agrovinícola** S.A. ha sido el seleccionado para representar a las variedades de Macabeo y Verdejo. Este vino se caracteriza por la intensidad que tiene en nariz, donde predomina el aroma varietal de Verdejo. En boca se presenta un vino con buena estructura que transmite un carácter sabroso dejándonos las sensaciones de un vino goloso.

Asimismo, **Bodegas Sierra Norte**, ha sido la mejor puntuada por la D.O. Utiel Requena, al tener dos representantes de las categorías de Rosado no varietal de Bobal y Tinto Crianza, con sus **vinos Fuenteseca** de la variedad Bobal y Cabernet Sauvignon y **Bercial 2009** de la variedad Bobal y Tempranillo.

Fuenteseca es un vino delicado con aromas muy finos y elegantes. Con un rosado más ligero y pálido, que los Enterizos, en nariz es un vino elegante y delicado, de intensidad alta, que recuerda a los frutos rojos, sin madurar. En boca, es un vino fresco en el que se aprecia toda la fuerza de su juventud.

Por su parte, Bercial 2009 es un vino que en cuanto a la color ha mantenido sus tonalidades violáceas de los vinos jóvenes después de su crianza. En nariz, la complejidad de aromas que desprende este vino se aprecia de forma potente. Con

Gabinete de Comunicación
Consejo Regulador Denominación Origen Protegida
Utiel-Requena
Teléfono 96 217 10 62 - Móvil: 636 28 51 94; @DOutielrequena
www.utielrequena.org – comunicacion@utielrequena.org; www.facebook.com/utielrequena

un sabor equilibrado en boca, transmite una agradable sensación de sabores. En cuanto a los aromas destaca una sutil madera nueva, elegante, agradable, perfectamente conjugado con fruta roja madura.

Por último, los vinos Tinto Reserva **Corolilla 2008 de Bodegas Murviedro**, ha sido el mejor puntuado de la variedad 100 % Bobal. Con un color intenso, mantiene las tonalidades violáceas características de la variedad autóctona Bobal. En nariz, es un vino intenso y agradable donde predomina la fruta madura y un recuerdo agradable de su paso por madera nueva.

Comité de Catas de la D.O. Utiel Requena

Del análisis elaborado por el Comité de Catas del Consejo Regulador Utiel Requena destacan entre otros aspectos el equilibrio de los vinos tintos, con una intensa presencia visual, su estructura y su gran aroma.

Los vinos rosados presentan el potente color rosa, propio de las elaboraciones con la uva autóctona Bobal y que los hace únicos. Son caldos con intensos y atractivos aromas. En cuanto al rosado no varietal de Bobal destaca su color rosado pálido.

La alta calidad es también la nota dominante en los vinos blancos, que ofrecen intensidad y calidad en aromas. En boca son frescos y equilibrados.

Concurso vinos D.O. Utiel Requena

Desde el año 2007, el Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena convoca un concurso para que, todas las bodegas acogidas que lo deseen, puedan presentar sus vinos en las distintas categorías que contempla dicho certamen y cuyos caldos ganadores representan a esta entidad durante el año natural en todo tipo de actos públicos –*promociones, degustaciones, catas, ferias y otros*– en los que participa este Consejo Regulador.

Las bases de dicho concurso atienden, principalmente, a criterios de tipología de vino y rango de precio. Los caldos con D.O. Utiel Requena se someten a una cata ciega por parte de un Comité de Cata y los vinos ganadores se distinguen porque llevan en el cuello de la botella una pegatina oficial del Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena.

En mayo, la D.O. elegirá los mejores vinos madurados en barrica y tinto joven para representar al 2013

Gabinete de Comunicación
Consejo Regulador Denominación Origen Protegida
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

Por lo tanto el palmarés completo de los vinos que representan a la DOP Utiel-Requena es:

Categoría	Vino	Bodega elaboradora
Rosado no varietal 2012	Fuenteseca	Sierra Norte
Rosado Bobal 2012	Viña Enterizo	Coviñas
Tinto crianza	Bercial2009	Sierra Norte
Tinto reserva	Corolilla 2008	Murviedro
Blanco 2012	Parreño	Latorre Agrovinícola

Gabinete de Comunicación
Consejo Regulador Denominación Origen Protegida
Utiel-Requena
Teléfono 96 217 10 62 - Móvil: 636 28 51 94; @DOutielrequena
www.utielrequena.org – comunicacion@utielrequena.org; www.facebook.com/utielrequena