



utiel-requena

## NOTA DE PRENSA

# La DO Utiel-Requena califica como ‘muy buena’ la añada 2015

- La producción total de las bodegas inscritas asciende un 25,5% con respecto al año anterior

Utiel (16/03/2016).- La mesa del pleno del Consejo Regulador de la [Denominación de Origen Utiel-Requena](#) ha calificado la añada de 2015 como ‘muy buena’, teniendo en cuenta la consideración global que realizaron los técnicos del Consejo y los enólogos de las bodegas, reunidos en unas jornadas técnicas el pasado 25 de febrero.

En cuanto a las **condiciones climatológicas** de la cosecha, cabe destacar del informe emitido por el Servicio de Certificación propio que “el **otoño e invierno** fueron característicos e **ideales para la viña**, con unas temperaturas propias de dichas estaciones y unas precipitaciones suficientes para su cultivo, especialmente en los meses de noviembre y marzo”. La **vendimia** comenzó a primeros de septiembre y se llevó a cabo “**sin problemas de consideración**”. Y en cuanto a la **sanidad de la uva**, “ha entrado en bodega en **buen estado**”.

La **producción** total de las bodegas inscritas “ascendió en **2015 a 191 millones de kilos de uva**, frente a los 153 millones de la cosecha 2014, lo que supone un **aumento del 25’5%**”.

### Características de los vinos 2015

Por lo que se refiere a las características de los vinos de la cosecha 2015, “los vinos **blancos** son de muy **buena calidad** con buena **presencia visual** y una

***#Añada2015 #BobalUtielRequena***



## utiel-requena

buena **faceta aromática**, tanto en intensidad como en calidad”. Destacan las variedades Sauvignon Blanc y Chardonnay. En boca “son **equilibrados y agradables**”.

Los **rosados**, que en la entrada de la primavera se encuentran en un momento óptimo para su consumo, aparecen con los colores **rosas vivos “propios de la Bobal”**, variedad autóctona de la DO Utiel-Requena. Dentro de la Comunidad Valenciana, la uva Bobal se produce exclusivamente en la demarcación de esta Denominación de Origen. Estos rosados poseen “**intensos, agradables y refrescantes aromas**, y son equilibrados en boca”.

Finalmente, en los **tintos destacan los vinos varietales de Bobal**. El Merlot, el Cabernet Sauvignon, la Garnacha y la Syrah también son “de alto nivel”. Los tintos sobresalen “por su **calidad, intensidad de color y armonía**, con buenas posibilidades para la crianza”. En la fase olfativa, son **limpios en nariz** y con **intensidad media alta**. Tienen un grado “apropiado, siendo habitual los que se encuentran entre 10’5 y 13’-º A, según variedades y zonas”.

El **presidente** de la DO Utiel-Requena, José Miguel Medina, señala que “sin duda esta va a ser una **cosecha ilusionante**”. Gracias al trabajo de viticultores y bodegueros, “los **consumidores** pueden tener en sus manos la **mejor referencia de nuestro territorio**, que se expresa en cada botella”, concluye Medina.

***#Añada2015 #BobalUtielRequena***