

utiel-requena-VINUM-publi-mariagen

titel und lead:

Bobal-Kitchen-Party

Quien viaja de la ciudad porteña Valencia unos 70 kilometros en dirección del interior del país llega a la región vinícola de Utiel-Requena. En un clima continental con influencias mediterraneas la variedad Bobal da vida a unos vinos que combinan mucho caracter con encanto del sur y una finura que parece de zonas mas frescas. Los vinos de Bobal tienen una acidez jugosa y son excelentes compañeros de comidas a base tapas y mezzes pero también con especialidades de carne y platos vegetarianos con cuerpo.

box:

Utiel-Requena: Los hechos

La D.O. Utiel-Requena consiste en nueve pueblos (municipios) donde se cultivan 35'000 hectarias de viñas. La variedad autóctona tardía Bobal se lleva el liderazgo con un 73 por ciento. Aquí se cultiva en condiciones perfectas, con 2800 horas de sol por año y solo 450 milímetros de lluvia por metro cuadrado. Los viñedos se encuentran en altitudes de 600 a 900 metros sobre el nivel del mar. Los vinos de zonas mas altas se muestran mas frescos y con un contenido de alcohol mas moderado, mientras que los vinos de zonas mas bajas al sur de la región ofrecen amplio volumen en boca e intensidad. Además de la Bobal se cultivan las variedades Tardana (que es otra variedad autóctona), el Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah para los vinos tintos así como especialidades blancas como Macabeo y Chardonnay.

guide:

Espumosos:

Pago de Tharsys

Tharsys Único 2013

16 puntos / 2017 hasta 2020

Este clásico Blanc de Noir ha estado 25 meses sobre lías. Aromas de cítricos, hierbas silvestres y brioche. En boca animador, vigoroso y refrescantemente seco.

Maridajes: antipasti y tapas, terrinas de aves, marisco, paella, risottos de aves y de espárragos risotto, etc.

Rosados:

BVC Bodegas

Toro Loco Rosado 2016

15.5 puntos / 2017 hasta 2018

Mucha fruta primaria, con notas claras de fresas y frambuesas. En boca seco y bien estructurado. Un Bobal rosado extremadamente apetecible.

Maridajes: platos de mezzes, marisco, terrinas de verduras, queso de cabra, calabacin y berenjena a la parilla o en el horno, ensalada mixta, etc.

Valsangiacomo, Viticultores de San Juan

Bobal de San Juan Rosado 2016

15.5 puntos / 2017 hasta 2018

Este Bobal rosado, cosechado pronto y vinificado en depositos de hormigon, cautiva con su fruta pura e intensa de fresas y frambuesas. También muestra notas florales. En boca es claro y animador. Un rosado vigoroso con caracter.

Maridajes: ensalada rusa, camarones fritos, pan con tomate y jamon serrano, calamares a la romana, pasta fresca, etc.

Vinos tintos jóvenes y afrutados:

Bodegas Aranleón

Ahora Aranleón Tinto 2016

16 puntos / 2017 hasta 2019

Rojo purpura juvenil. Aromas de frutas de bayas con mucho temperamento y algo impetuoso. En boca muy afrutado con extracto dulzón, vivo y agradable.

Maridajes: Kebab, hígado, couscous con verduras, berenjenas rellenas, etc. Couscous mit Gemüse, gefüllte Auberginen, etc.

Bodegas Coviñas

Bobal Al Vent Joven 2015

16.5 puntos / 2017 hasta 2020

Aromas de cerezas y moras frescas, además de un toque de vainilla y cedro. En el paladar mucho cuerpo y bien estructurado.

Maridajes: Pizza y crostini, Gulasch, paella, pisto, tapas, etc.

Finca San Blas

San Blas Bobal 2014

16.5 puntos / 2017 hasta 2019

Aromas florales con un toque de menta y sotobosque. Frutas negras con una pizca de moka a otras notas de tostado. En boca agradable y vigoroso con taninos fuertes.

Maridajes: Salami und andere Wurstwaren, Grillgerichte, Gemüse-Eintopf, estofados, quesos semi-curados, chocolate negro, confitura de frutos rojos etc.

Chozas Carrascal

Las 2 Ces Tinto Barrica 2015

16.5 puntos / 2017 hasta 2020

Asamblage ecologico de 80% de Bobal con un poco de Tempranillo y Syrah. Aromas de moras y bayas silvestres con notas especiadas. En boca mucha fruta de bayas, jugoso y con buena estructura.

Maridajes: Platos de carne clasicos, cassoulet (estofado con verduras y carne) empanadas, calabacin gratinado, etc.

Bodegas Vibe

Venusto Tinto Madurado 2015

15 puntos / 2017 hasta 2020

Notas balsamicas que se mezclan con notas de tierra y hierbas. Un toque de frutos rojos. En boca denso y vigoroso. Taninos presentes.

Maridajes: conejo, berejenas rellenas, calabacin gratinado, salchichas a la parrilla, etc.

Bodegas Sierra Norte

Pasión de Bobal Tinto 2014

16 puntos / 2017 hasta 2020

Este Bobal monovarietal envejecido durante seis meses en roble frances muestra aromas florales y de fruta fresca, como cerezas y bayas silvestres, así como pimienta. En boca es vigoroso con un encanto caliente.

Maridajes: bruschetta, tostadas con champiñones, pez espada ahumado, Piccata Milanese, quesos de pasta dura, etc.

Vinos tintos maduros con cuerpo

Bodegas Murviedo

Cueva de la Culpa Tinto 2013

17.5 puntos / 2017 hasta 2025

Este Bobal monovarietal ha envejecido durante 14 meses en roble frances. Tiene aromas discretos y muy elegantes con notas de hierbas frescas y frutos rojos. Elegantes notas especiadas. En boca denso y vigoroso.

Maridajes: Albondigas, cordero asado, pasta con setas, quesos de pasta dura

Bodegas Pasiego

Masia Aldamar Tinto 2012

16 puntos / 2017 hasta 2020

Asamblage de 85 de Bobal con Syrah y Merlot. Aromas de hierbas, con un toque de pimienta y frutos rojos maduros. En boca buena estructura con taninos concisos y una acidez jugosa.

Maridajes: jabali, cochinitillo, pasta con trufas, polenta con ragout de boletos, etc.

Bodegas Vera de Estenas

Casa Don Angel 2014

17 puntos / 2017 hasta 2025

Un Bobal muy noble envejecido durante 18 meses en barricas francesas. Aromas de frutos negros, notas especiadas con un toque de chocolate y regaliz. En boca afrutado y bien estructurado. Largo en boca.

Maridajes: Ternera asada, moussaka o lasaña, guisos de lentejas, quesos de montaña maduros, etc.

Latorre Agrovinicola

Duque de Arcas 2014

16 puntos / 2017 hasta 2020

Un Bobal classico, hermosamente madurado con notas de ciruelas, moras y frutas en ron. Envejecido en roble francés y americano. En boca vigoroso con taninos presentes y una acidez adaptada.

Maridajes: Ternera asada, huesos de medula con tostadas, pimientos y berenjenas rellenas

Dominio de la Vega

Finca La Beata Crianza 2013

17.5 puntos / 2017 hasta 2025

Elegante selección de viñas de Bobal de mas de 100 años. Discretos pero elegantes aromas de frutos rojos y moras, combinado con notas minerales y regaliz. En boca muy complejo. Taninos presentes.

Maridajes: Angus Beef, conjeo, aves de caza, risotto con boletos, quesos de pasta dura, etc.

Bodegas Cerrogallina

Cerrogallina Bobal 2013

17.5 puntos / 2017 hasta 2025

Selección de un pago de viñas de 90 años. En la nariz una bella elegancia con notas de bayas azules y bayas silvestres, un toque de menta y otras hierbas, regaliz. En boca muy complejo y lleno de finura.

Maridajes:

T-Bone-Steak, carne de venado, Tagine (guiso marroquí con carne y verdura) pasta con carne, verduras asadas, etc.