



utiel-requena

## NOTA DE PRENSA

# La DO Utiel-Requena celebró su Salón de Vinos 2017 en Madrid

- **17 bodegas se consolidaron ante los profesionales asistentes en el ABC Serrano de la capital**

*Madrid (01/12/2017).*- El Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena, celebró el pasado lunes su Salón vinos 2017 en el espacio La Redacción del ABC Serrano en Madrid. Numerosos profesionales del **sector vitivinícola, prensa especializada, sumilleres, catadores, distribuidores y canal HORECA** de la capital se dieron cita en las instalaciones del ABC Serrano para degustar los vinos de **17 bodegas**.

Las bodegas participantes, que presentaron 88 vinos (58 tintos, 20 blancos, 9 rosados y 1 espumoso), fueron: Bodegas Valsangiacomo, Vera de Estenas, Coviñas, Hispanosuizas, Murviedro, Pasiego, Proexa, Bodegas Utielanas, Cerro Gallina, Dominio de la Vega, Finca San Blas, Ladrón de Lunas, Latorre Agrovinícola, Marqués del Atrio, Pago de Tharsys, Sierra Norte Bodegas y Vicente Gandía.

### **Presencia destacada de los vinos de Bobal**

Cada bodega presentó un “Bobal singular”, es decir, un vino monovarietal elaborado con su uva autóctona, además de otros vinos ensamblados con diferentes variedades. Utiel-Requena es referente en los vinos de Bobal, variedad que supone el 80% de la producción. Además, las bodegas mostraron

**#BobalMadrid**



utiel-requena

sus excelentes blancos y rosados, ampliando así la oferta a los profesionales que pudieron degustar diversos vinos frescos con matices frutales.

Cientos de profesionales pudieron degustar la calidad de los vinos Utiel-Requena en un evento que una vez más, fue todo un éxito de asistencia y participación. Las bodegas pudieron medir las impresiones con el público profesional, constatando así que cada vez se reconocen más los vinos Utiel-Requena en Madrid.

Según palabras de su presidente, José Miguel Medina Pedrón, el Salón 2017 organizado por la guía Peñin, “pone de manifiesto la presencia y calidad de los vinos Utiel-Requena, cada vez más vanguardistas y perfectamente adaptados al mercado cosmopolita, sin perder la esencia y valores de su origen, y mostrando orgullosos las características únicas de la Bobal de nuestro territorio”.

**#BobalMadrid**