



utiel-requena

NOTA DE PRENSA

La DO Utiel-Requena recolecta 196 millones de kg de uva

- La vendimia de 2017 desciende casi un 12% con respecto a la campaña anterior

Utiel (05/12/2017).- El Servicio de Certificación de la [Denominación de Origen Utiel-Requena](#) ha presentado en el pleno del Consejo Regulador un informe con las características de la **cosecha 2017**, en el cual se indica que se han recolectado **196 millones de kg** de uva en la D.O. Esto supone un **descenso en torno al 12%** con respecto a la vendimia 2016.

El análisis de la **climatología** indica que el carácter de la cosecha viene marcado por las lluvias de otoño (280 l/m²), invierno (171 l/m²) y primavera (90 l/m²), que dieron soporte hídrico a la brotación, al crecimiento y por último a una buena maduración de la uva. El verano seco y caluroso provocó un adelanto de la maduración, iniciándose la vendimia de las variedades tempranas entre el 1 y 4 de septiembre. Fue fundamental la bajada de temperaturas nocturnas que se produjo para conseguir una óptima maduración fenólica.

Aunque la vendimia de las variedades tempranas para vino tranquilo se adelantó, las bodegas en general esperaron a vendimiar el resto de variedades para que la cepa asimilase la lluvia de finales de agosto y conseguir la maduración fenólica esperada, comenzando sobre el día 8 de septiembre en la zona más cálida, sobre el 15 en la zona media y el 22 en la zona alta.

En cuanto a la sanidad de la uva, las escasas lluvias del verano propiciaron que la cosecha entrase en bodega en muy buen estado fitosanitario.

#Vendimia2017



utiel-requena

Respecto a la campaña 2017, la secretaria general, Carmina Cárcel Pérez prevé una añada muy buena tanto para vinos jóvenes como de guarda. En breve los consumidores podrán disfrutar de las magníficas cualidades de los vinos jóvenes de la DO Utiel-Requena 2017.

La fiesta del vino en rama

Por primera vez y con motivo del final de la vendimia, el Consejo Regulador Utiel-Requena celebró en su sede el pasado 3 de noviembre la fiesta del vino en rama, en la que viticultores, bodegueros, enólogos, otros profesionales del sector y asociaciones locales, pudieron servirse directamente de los depósitos vinos blancos, rosados y tintos tras la fermentación.

El objetivo era acercar estos vinos a todos los agentes involucrados en el proceso de elaboración, desde la viticultura hasta la vinificación, en un ambiente informal y festivo.

Además, el acto contó con la colaboración de dos escuelas de la zona vinculadas al sector: La Escuela de Vitivinicultura de Requena y la Escuela de Hostelería de Utiel, aportando valor al presente y futuro del territorio.

#Vendimia2017

Consejo Regulador DO Utiel-Requena T. 636 28 51 94 comunicacion@utielrequena.org