



utiel-requena

NOTA DE PRENSA

Utiel-Requena elige seis vinos representativos de la DO para 2018

- Las bodegas ganadoras de la cata a ciegas son Pago de Tharsys, Sierra Norte, Latorre Agrovini cola, Vegalfaro, José Vicente Pardo Sáez y Murviedro

Utiel 14/12/2017.- El Comité de Cata del Consejo Regulador de Utiel-Requena ha seleccionado 6 de los 9 vinos que representarn a la Denominación de Origen durante 2018 en los actos de promoción. En este concurso de **cata a ciegas** se han valorado las cualidades de los vinos en las **categorías** Espumoso, Blanco, Rosado de Bobal, Tinto crianza, Tinto reserva de Bobal y Tinto Reserva. Quedarn pendientes de seleccionar para la primavera próxima las categorías de Blanco y Tinto madurados y Tinto joven de Bobal.

Categoría	Marca del vino	Bodega
Espumoso	Tharsys �nico 2014	Pago de Tharsys
Blanco joven	Fuenteseca 2017	Sierra Norte
Rosado de Bobal	Parreño 2017	Latorre Agrovini�cola
Tinto crianza	Caprasia 2015	Vegalfaro
Tinto reserva de Bobal	Alboenea 2012	José Vicente Pardo Sáez
Tinto Reserva	Finca Casa Lo Alto 2012	Murviedro

En la categoría **Espumoso**, el vino seleccionado ha sido el *blanc de noir* Tharsys  nico 2014, exquisito y original y **elaborado 100% con uva Bobal**. De color amarillo verdoso, pálido y brillante, **con delicado aroma a fruta mediterránea**, lácteos, almendras tostadas y flores blancas. Y con un largo final que recuerda a **fruta fresca** y exóticos cítricos.

Como **Blanco joven**, el vino seleccionado ha sido **Fuenteseca 2017**, **ecológico** y elaborado **con Macabeo y Sauvignon Blanc**. En cata, es un vino **amarillo pálido con destellos verdes, brillante y limpio**. En nariz, aparecen aromas de **flor blanca, fruta tropical**, piel de albaricoque e hinojo, muy complejo y elegante. Es fresco en boca, amplio, untuoso, sabroso, con excelente acidez, muy equilibrado, de final largo y perfumado postgusto.

#DOUtielRequena #VinosUtielRequena

comunicacion@utielrequena.org Tel. 96 164 49 31 / 636285194



utiel-requena

Rosados de Bobal: frutas rojas

El rosado **100% Bobal** más sobresaliente en esta cata ha sido el **Parreño 2017**, de la bodega **Latorre**. Los viñedos de los que se extraen las uvas para elaborar este vino están en torno a 850 metros de altitud y con 56 hectáreas con cepas de más de 50 años, y que le confieren un **intenso aroma** a fruta roja madura tan típico de la Bobal. De aspecto limpio, brillante, de **coloración rosa fresa**, tiene una entrada en boca con carácter, fresco, equilibrado y con mucho volumen. Y un postgusto largo, con esa amabilidad de fruta madura conjugada con un pequeño toque a cítrico, otorgándole el carácter de **vino joven**.

Crianza: carnosos y frescos

Caprasia 2015 Bobal, de bodegas **Vegalfaro** ha sido el vino elegido en la categoría de crianza. Tras una vinificación tradicional, han conseguido extraer la **tipicidad varietal** y la expresión del **terruño** y su **ecosistema**. Despalillado y estrujado suave de las uvas con fermentación a baja temperatura y maloláctica en barrica de roble europeo de 225 litros. Además, parte del vino estuvo en **ánforas de terracota** de 150 litros durante 5 meses. En cata destaca su **color picota** oscuro con ribete de tonos cardenalicios. Aroma intenso, con protagonismo de frutos negros maduros (ciruelas, arándanos), matices florales (violetas) y minerales, con suaves notas tostadas. En boca es **carnoso**, de cuerpo medio, llena el paladar, **fresco**, sabroso, frutal y **persistente**.

Alboenea Reserva 2012 es el vino seleccionado como **reserva monovarietal**. Elaborado exclusivamente a partir de uvas seleccionadas de viñas centenarias de baja producción dentro del Parque Natural de las Hoces del Cabriel. Este vino demuestra el **potencial de calidad** de la **Bobal**, uva autóctona de Utiel-Requena. Despalillado y suave estrujado de la uva, seguida de una larga maceración muy larga para conseguir una mayor extracción de color, aromas y unos **taninos nobles** que nos aportarán una buena **carga polifenólica** a temperatura controlada y mediante un exclusivo sistema de remontados manuales. **Crianza** en **barricas nuevas** de roble francés "Allier" durante 12 meses y a continuación en botella un mínimo de 3 años más.

De **color rojo picota** con matices cardenalicios. Limpio en nariz se encuentran en un primer instante aromas terciarios propios de la crianza en barrica, tostados, especias, cafés y cacao. Suavemente se irán desplegando elegantes sensaciones balsámicas de monte bajo mediterráneo arropadas por aromas a frutas rojas maduras como ciruela, mora y grosella. En boca se presenta un vino franco con una entrada amplia, con cuerpo y personalidad con taninos potentes y a la vez sedosos con gran persistencia con una elegante acidez que aporta vivacidad y equilibrio al conjunto.

#DOUtielRequena #VinosUtielRequena

comunicacion@utielrequena.org Tel. 96 164 49 31 / 636285194



utiel-requena

Reserva Finca Casa lo Alto 2012

Por primera vez, el concurso destaca dos reservas. Este de **Finca Casa lo Alto**, está elaborado con las mejores uvas de Syrah, Garnacha y Cabernet Sauvignon provenientes de los viñedos su finca de los alrededores de Requena. Este vino has sido envejecido un mínimo de 12 meses en **barricas de roble francés y americano**. Tras una selección de las mejores uvas en su óptimo punto de madurez polifenólica, se vinifica en depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura y utilizando levaduras seleccionadas. Las distintas variedades permanecen por separado durante un mínimo de 12 meses en barricas de roble americano y francés. Selección de las barricas de las diferentes variedades para su ensamblaje antes del embotellado. Crianza en botella por un mínimo de 12 meses.

En cata destaca su color **rojo rubí** con reflejos teja. Aroma maduro y suave, con elegantes notas de fruta compotada sobre notas balsámicas (vainilla, tabaco, cacao). De **sabor amplio**, redondo, untuoso y muy largo, recuerda al bombón de licor con notas de mermelada de arándanos.

Concurso de vinos DO Utiel-Requena

Desde 2007, el CRDO Utiel-Requena convoca un concurso para que las bodegas inscritas que lo deseen puedan presentar sus vinos en distintas categorías. Los ganadores representan a esta entidad durante un año en actos públicos en los que participa este Consejo.

Las bases del concurso atienden, principalmente, a criterios de tipología de vino y rango de precio. Los vinos de Utiel-Requena que se presentan como candidatos se someten a una cata a ciegas por parte de un Comité de Cata, y los vinos ganadores se distinguen con una etiqueta identificativa.

El presidente de la DO Utiel-Requena, José Miguel Medina Pedrón agradece a todas las bodegas la participación en esta convocatoria y anima a que se siga promocionando este concurso que ayuda a dar a conocer el potencial de los vinos de esta zona.

#DOUtielRequena #VinosUtielRequena

comunicacion@utielrequena.org Tel. 96 164 49 31 / 636285194