



gps@lasprovincias.es

Eclipse de Ladrón de Lunas

Vino premium de las variedades bobal y tempranillo elaborado por Bodegas Ladrón de Lunas en la Comunidad Valenciana. Cepas muy viejas, suelos pobres arcillosos, cosechas ínfimas con racimos de grano suelto, pequeño y con una calidad excepcional para la bobal. Las cepas de tempranillo, seleccionadas y de cincuenta años de edad. Fermentación natural y lenta, sin sobreextracciones.



Licor Pax de Samos

La abadía benedictina de Samos, en el tramo lucense del Camino de Santiago, elabora este destilado de hierbas características de la tradición de esta orden que desde Normandía llegaron a España trayendo consigo la tradición del benedictine. La licorería ha sido renovada en los últimos tiempos. Licor de efectos tónicos y digestivos.



Ginial Rosé de fresas

Bebida elaborada con base de enebro y sabor y aromas a fresas con un aporte calórico menor que el de otros destilados gracias a sus 25° grados. Esta ha sido galardonada con el Premio Producto del Año 2018, un reconocimiento a la innovación y diferenciación de la marca de este producto. En su proceso se mezcla el enebro con cítricos y flores.



Seis vinos de Utiel-Requena para 2018

La denominación elige a sus representantes

PROPUESTA

CHEMA FERRER



VALENCIA. Media docena de referencias de los vinos amparados por la DO Utiel-Requena han sido ya elegidos para que se conviertan en sus embajadores durante el año 2018. El Comité de Cata de este Consejo Regulador tiene seis de los nueve vinos que se servirán durante sus actos promoción, faltan las categorías de Blanco y Tinto madurados y Tinto joven de Bobal

pendientes de seleccionar para la primavera próxima. Ahora se valoraron, en una cata a ciegas, las categorías de Espumoso, Blanco, Rosado de Bobal, Tinto crianza, Tinto reserva de Bobal y Tinto Reserva. Así ha quedado la cosa: el espumoso es el 'blanc de noir' Tharsys Único 2014 de Pago de Tharsys, elaborado al ciento por ciento con uva bobal, el blanco joven es el Fuente-seca 2017 de Sierra Norte, ecológico y elaborado con macabeo y sauvignon blanc, rosado de bobal el Parreño 2017 de LatorreAgrovinícola, tinto crianza Caprasia 2015 de Vegalfaro, el tinto reserva de bobal es Alboenea 2012 de José Vicente Pardo Sáez, monovarietal de bobal y de viñas centenarias y el tinto reserva el



Vinos de calidad de Utiel-Requena.

Finca Casa Lo Alto 2012 de Murviedro, a base de uvas de syrah, garnacha y cabernet sauvignon.

Concurso
En el año 2007 se puso en

marcha a propuesta del CRDO Utiel-Requena un concurso para que las bodegas inscritas que lo deseen puedan presentar sus vinos en distintas categorías. Los ganadores representarían a

esta entidad durante un año en actos 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.



Especialistas en el mobiliario industrial a medida en acero inoxidable y en instalaciones de hostelería profesionales.



Camí del Port, 2-B, Pol. Industrial Catarroja, 46470 Catarroja - Telf. 96 156 56 23

inoxartvalencia.es