

DE FINDE | Cinco Barricas

Murviedro presenta en Prowein su nuevo vino 'La Casa de la Seda'

El nombre está vinculado al legado del territorio como centro neurálgico de la ruta de la seda

5BARRICAS VALENCIA
Bodegas Murviedro presenta en Prowein su nuevo vino La Casa de la Seda que lidera el cambio de imagen de la bodega de cara a su nuevo proyecto estratégico. Esta nueva etapa refuerza el vínculo con la tierra y su compromiso con la viticultura biodinámica y persigue unos procesos de elaboración de mínima intervención, que fomenten el cuidado de la tierra y sus viñedos antiguos.

El La Casa de la Seda es un monovarietal de Bobal, elaborado bajo la DOP UR a partir de una se-

lección de uvas de viñas casi centenarias de la parcela El Ardal de Requena. Destaca por su proceso de elaboración casi ancestral para mantener la tipicidad de la variedad y tratar de reflejar todo el potencial del terruño.

De color rojo púrpura, intenso, en primer término

no despliega un aroma a fruta madura con un punto goloso que recuerda a la confitura.



conocemos hoy.

De hecho, su etiqueta está inspirada en la belleza de los dibujos de las antiguas telas de seda que se comerciaban durante la época de la ruta de la seda. A partir de un patrón floral, se combinan los stampings y relieves en seco, para crear una etiqueta envolvente que convierta la botella en una joya de la propia época. La botella, tipo borgoña, va acompañada de un pequeño colgante atado a la botella con un hilo de seda en el que se detalla la historia de la casa.

Otra de las particularidades de este lan-

La presentación de 'La Casa de la Seda' abandera la nueva imagen de la bodega

La botella va con un pequeño colgante atado con hilo de seda y la historia de la casa

inauguró el pasado octubre en el barrio de la Villa de Requena. Y nos invita a redescubrir la historia de la comarca, recordándonos que esos paisajes repletos de viñedos un día fueron centros neurálgicos de la ruta de la seda, llegando a convertir a Requena en el cuarto productor de seda a nivel nacional. Y fue esta industria tan potente la que hizo que, llegado el momento, los empresarios sederos invirtieran sus riquezas en el vino, al tratarse de un producto agrícola emergente como consecuencia de la crisis de la filoxera y la falta de conversión industrial. Fue así como Requena pasó a convertirse en capital vitivinícola, tal y como la

ra de grosella, mezclado con hierbas aromáticas, violetas y especias como el azafrán.

El nuevo vino, llamado a convertirse en el mejor vino de la bodega, toma su nombre de la nueva Cueva Museo que Murviedro

zamamiento es que su etiqueta ya incorpora el logo de la nueva imagen corporativa que la bodega presentará a finales de este mes. El logotipo proviene del Castillo de Requena, haciendo referencia a las murallas del mismo y aportando así legado histórico y territorialidad.

Pasión de Bobal y Vegamar, reinan en los Premios Proava

Pasión Bobal se lleva el 'Gran Premio' mientras que la bodega consigue alzarse con seis medallas

5BARRICAS VALENCIA
Uno por llevarse el Gran Premio Proava, con Pasión de Bobal tinto. El otro, por abarcar 6 medallas en el concurso. Y es que lo bien cierto es que Sierra Norte y Vegamar son los grandes protagonistas de la tercera edición del Concurso de Vinos de Proava que acaba de hacer públicos los resultados del certamen.

En vinos blancos el bronce es para Mariluna, de Sierra Norte, la plata para Almendros, de El Angosto y el oro para Pasión de Moscatel, también de Sierra Norte. En rosados el bronce es para Alto Cuevas, de Covilor, la plata para Sueños del Mediterráneo, de Bodegas Utielanas y el oro para Enterrado, de Bodegas Coviñas.

En tintos jóvenes el bronce es para Vegamar Selección Garnacha, la plata para su hermano Selección Syrah y el oro para Marnes de Bodegas Xalò. En tintos premium con menos de 6 meses de crianza el bronce es para Los Frailes, de Bodegas Los Frailes, la plata para Ladrón de Lunas y el oro para Distinto, de Bodegas Enguera.

En tintos premium con más de 6 meses de crianza el bronce es para Vegamar Reserva, la plata para Vegamar 2015 y el oro para Bilogía, de Los Frailes. En la categoría de dulces el bronce es para PX de El Villar, la plata para 1000 Besos de La Baronía de Turis y el oro para Vegamar Dulce.

En Vinos Aromáticos el bronce



es para 13.30h La Hora del Vermú, de La Baronía de Turis, la plata para 4 Xavos de Alfonso Sáez y el

oro para Vall de Gorgos, de Bodegas Xalò. Como ya hemos comentado, el vino mejor puntuado por el

panel de cata es el tinto de Sierra Norte, Pasión de Bobal, que se hace con el Gran Premio Proava.