EXTRA DOP UTIEL-REQUENA

BOBAL: LA UVA REINA

JOSÉ MIGUEL MEDINA PEDRÓN PRESIDENTE DEL CONSEJO REGULADOR DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA UTIEL-REQUENA

«Utiel-Requena no es solo una marca, detrás hay un territorio, unas gentes, una verdad»

JAIME NICOLAU

Llega Placer Bobal, un evento en el que la bobal luce en el escaparate de Valencia. ¿En qué momento llega?

Sin lugar a dudas en el mejor momento, cuando más se está trabajando por la bobal y cuando más se está promocionando la bobal. Llega en el mejor momento, en el tiempo, para disfrutar de los vinos jóvenes de bobal, tintos y rosados que se encuentran en su esplendor y desde luego seducirán a los paladares de nuestros clientes cada día más convencidos del buen producto que se hace en el interior de la comunidad valenciana, en la DOP Utiel Requena.

¿Por qué Utiel-Requena es singular?

Utiel Requena no es solo una marca, detrás hay un territorio, una verdad , unas gentes que habitan este territorio. Hay una forma de vivir, de mantener un ecosistema, de defender un medio natural , de proteger a todos y cada uno de los habitantes de este territorio. Utiel Requena es una forma de vida y es lo que tratamos de representar y que el consumidor final identifique como singular, lo que tienen dentro de una de nuestras botellas no es solamente un vino , es la esencia de todo lo anterior. La esencia de ese territorio, el trabajo de todas sus gentes y el compromiso con el medio ambiente de todos sus habitantes eso lo hacen SINGULAR.

¿Qué encuentra un winelover en un tinto de bobal?

La diferenciación en un momento tan globalizado donde casi todos los vinos se parecen, que aparezca una variedad autóctona que solo se cultiva en la comunidad valenciana, en la DOP Utiel Requena sobre 650- 950 metros de altitud, tan diferente. Capaz de hacer vinos espumosos Blanc de noir, rosados en todos sus matices de colores y vinos tintos jóvenes y de guarda, la variedad Bobal les va a dar frescura, vida , sensaciones distintas con los distintos vinos que de ella se elaboran.

¿Y el apasionante mundo de los rosados?

El rosado está de moda, su consumo cada día es mayor y está en la elite de los mejores vinos entrando como se merece por la puerta principal de la mano del consumidor que busca un producto de calidad, está dejando de ser un producto estacional, fresco, agradable y simple para ser reconocido como lo que es. Es el primer sangrado de la uva sin sufrimiento, con toda la mejor esencia, esa es la singularidad de un producto que una vez y sin presión extraído, a partir de ese momento, es mimado y preparado para ser consumido sin ningún complejo, esencial, natural y sobre todo espontaneo. Es el momento de los rosados yo invito a los lectores a que cojan una copa de vino rosado se quiten todos los prejuicios anteriores y disfruten de un excelente producto el vino Rosado.

Llevan unas cuantas acciones internacionales, ¿qué perciben de los prescriptores y profesionales de otros países?

Que desean conocer nuestra DOP, están muy interesados en conocer nuestra variedad. Nosotros cuando vamos a sus países les contamos quienes somos , quien hay detrás de cada una de nuestras bodegas, que trabajo desempeñamos los viticultores, les enseñamos que esta zona sin la vid estaría en un claro proceso de desertificación, le decimos que gracias al buen hacer de nuestros bodegueros y enólogos estamos buscando un futuro con una marca de calidad, que es la marca de Utiel Requena, donde cada día más y más gente se ve representada, por ello en apenas un año tenemos ocho nuevas bodegas inscritas que quieren utilizar esta marca pero que además están siendo agradecidos con este territorio y con las gentes que viven aquí, porque al utilizar esta marca están diciéndole al consumidor internacional donde se encuentra esta zona de producción con una viticultura y enología que dignifica el trabajo de todos los que formamos parte de esta tierra. En el mundo del vino está empezando a no valer todo, la verdad es la esencia y la DOP Utiel Requena transmite verdad y agradecimiento.

¿Hemos encontrado el camino a seguir?

Estamos en ello, marcamos una estrategia a seguir hace un tiempo y los resultados nos están dando la razón. En el año 2017 expedimos más de 30 millones de contra etiquetas , cosa que hace años era un sueño, en los cinco primeros meses de 2018 llevamos expedidas más de 15% de contras, eso quiere decir que la línea es ascendente que de mantenerse en los próximos meses así, volveremos a batir nuestro propio record, pero lo más importante no tanto la cantidad sino la calidad que hay dentro de esas botellas que cada día es mayor y eso lo demuestran los numerosos premios-reconocimientos que reciben nuestras bodegas.

¿Hacia dónde caminamos?

Hacia la excelencia, hacia el reconocimiento mayor a las bodegas de Utiel Requena y hacia el reconocimiento a todos los que están detrás de ellas. Una bodega sin el equipo humano no es nada. Reconocimiento al viticultor, al bodeguero, al enólogo , al comercial, al financiero en definitiva a las personas que forman una DOP Utiel Requena y que es lo más importante sus gentes. Caminamos en busca de nuevos mercados, mercados internacionales que puedan descubrir nuestra variedad, caminamos a potenciar el consumo interior apoyándonos con un gran esfuerzo en una campaña de medios a nivel nacional, para crecer en un mercado en ascenso, aunque con un incremento muy bajo. Caminamos hacia mantener los baremos de calidad que dictan nuestras normas de calidad y que están recogidas en nuestro pliego de condiciones. Y caminamos hacia mantener la integridad de una DOP Utiel Requena que no quiere ni desea que nadie le quite su identidad.

¿Qué encontrará el visitante de Placer Bobal?

Placer, armonía, profesionalidad, buen hacer, trabajo, esfuerzo, dedicación, sacrificio, verdad. Sin dudas todos los atributos que constituyen los vinos de la DOP Utiel Requena. Encontrará la amabilidad y la sensibilidad con la que tratamos y mimamos a nuestros vinos y a nuestros clientes. La siguiente extensión de las bodegas es primero ese público profesional, periodistas, prescriptores, sumilleres , distribuidores, restauradores, etc que en las tres primeras horas pasaran por el placer bobal y en las dos últimas horas el público final, esa segunda extensión, el que importa, al que tenemos que conquistar día a día. Eso lo sabemos las bodegas y la DOP y por eso estamos deseando que sea una tarde Placentera y disfrutona.

Bobal: la uva reina

5BARRICAS

Utiel Requena saca pecho de la variedad autóctona bobal porque ésta vive un momento muy dulce. Y es que de unos años para acá, a lo que sólo se atrevían algunos pocos bodegueros, se están sumando por el camino correcto de la calidad por bandera muchos más. Y es que el carácter y la rusticidad de la bobal la hacían una variedad difícil de trabajar para lograr vinos de alta expresión. Esos pocos bodegueros marcaron el camino a seguir logrando el reto de domar la variedad con un mimo extremo en el viñedo durante todo el ciclo. Hoy esa senda es un camino más ancho y posiblemente en pocos años pueda ser una autovía hacia el éxito de una comarca, pues trabajar con lo propio es lo que otorga carácter diferenciador.

Lo que quizás pocos sepan es que e una de las variedades más producida en España, y que a diferencia de otras variedades, no se cultiva en el mundo fuera de las zonas dónde se produce en España. La planta es vigorosa con sarmientos son

fuertes y largos. Se adapta bien a cualquier tipo de formación, aunque mayoritariamente se encuentra formada en el tradicional vaso.

En la forma del racimo radica gran parte de su peculiaridad. Es grande, alargado, compacto y de forma cónica irregular. El tamaño de los granos y lo apretado es uno de los mayores inconvenientes que dificultan la maduración homogénea de la uva por lo que los trabajos en el viñedo para obtener vinos de calidad son fundamentales. Para ello los viticultores trabajan con la disminución y mejora del tamaño de los racimos para obtener maduraciones polifenólicas adecuadas buscando el perfil mas fresco y aromático de los vinos. Frutos rojos, un sabor intenso, equilibrada acidez... son alguna de sus características.

La variedad otorga juego tanto para la elaboración de tintos jóvenes o con crianza, y espectaculares rosados, color fresa y pura golosina, o la actual tendencia de colores más pálidos. La bobal está de moda y ese momento ha llegado para quedarse.

Bobal de Sanjuan: un proyecto lleno de alma

E. V. / VALENCIA

La quinta generación de la familia Valsangiacomo ha dado en los últimos años un cambio de rumbo a la bodega hacia proyectos que abrazan con fuerza el terruño con el compromiso de devolver al mundo del vino lo que la tierra les ha dado.

Uno de esos proyectos es el que la firma lleva a cabo en la pedanía requenense de San Juan. De la bodega de su cooperativa nace la gama Bobal de Sanjuan, con la que la firma está cosechando enormes logros entre la crítica especializada, con la variedad autóctona como estandarte y los antiguos depósitos de hormigón con punto diferenciador esencial. Todo nace en el cuidado que Arnoldo Valsangiacomo realiza en el viñedo, mimando las cepas más «especiales» de bobal, para que tras la vendimia el fruto llegue en las mejores condiciones posibles a la bodega. Allí, junto al enólogo Modesto Francés, miman el proceso con la misma sutileza. Se suman Carlos, Marta y María, y entre todos van redondeando, cata a cata, depósito por depósito, cada una de las añadas. Actualmente salen de este proyecto 4 referencias: Bobal de Sanjuan, Bobal de Sanjuan Rosado, Clos de Sanjuan y Clos de Sanjuan Rosé, a cada cual más interesante.

Y el producto es de tal calidad, que cuenta con un enorme reconocimiento allá por dónde marcha. Este año ha sido presentado a los Decanter 2018, y Berliner Wein Thropy. En el primero de ellos el Bobal de Sanjuan tinto ha obtenido la medalla de plata, logro calcado por el rosado. En el Berliner la firma ha obtenido una enorme medalla de oro para el Bobal tinto. Lo más destacado es que ambos concursos figuran entre los más exigentes del panorama internacional, y este producto de Valsangiacomo ha obtenido puntuaciones similares a vinos diez veces más caros.

En definitiva, un proyecto muy bien armado que está dando enormes alegrías a la actual generación Valsangiacomo, que decidió hace algunos años apostar por estos pequeños proyectos con mucha alma y que vive con pasión cada uno de los eventos en los que está presente involucrando a todo el equipo, siendo siempre una de las firmas más numerosas, con la sonrisa de esta quinta generación de la familia siempre detrás del stand, compartiendo inquietudes y en contacto directo con el consumidor final.

El Renegado: un paraíso para la viña

E. V. / VALENCIA

El Renegado, una fantástica finca pegada a las Hoces del Cabriel, es la casa de Bodegas Nodus, De ella salen todos los vinos de la «familia» y en ella vive a cuerpo de reina la bobal. En el caso de Bodegas Nodus para dar dos vinos con una personalidad muy especial tanto en tinto como en rosado. Hoy nos centramos en el tinto que es el Bobal Singular de Nodus.

Se trata de una finca de excepcional belleza situada en el término de Caudete de las Fuentes. El mar de viñas de la Finca queda salpicado por la presencia de encimas centenarias, con sombras en las que es un placer saborear una copa de cualquiera de los vinos de la firma en este verano de altas temperaturas. También se perciben aromas a bosque Mediterráneo y flora autóctona, que paran literalmente el tiempo.

Ese emplazamiento natural se completa con el edificio de la bodega, en el que encontramos las instalaciones de elaboración, la espectacular nave de barricas y la zona en la que se ubica la sede de la firma, que incluye una sala multifuncional y una de catas, perfectamente preparadas para cualquier tipo de eventos.

Por si fuera poco la oferta se completa con el Hotel Entreviñas, con coquetas habitaciones para el que apueste por pernoctar en este privilegiado emplazamiento, incluso para el que quiera hacerlo con la familia, pues presenta también sendos apartamentos. El Hotel completa sus servicios con una fantástica gastronomía de la zona.

Nodus Bobal es un vino de color rojo picota de capa alta, borde violáceo. En nariz cuenta con buena fruta roja y negra como las fresas, frambuesas, muy bien llevada por un acompañamiento de cremosos y ligeros tostados de la barrica, algún toque especiado y algo de regaliz. En boca resulta sabroso, frutoso, de taninos esféricos, buena acidez y ligeros toques de vainilla, humo y tostados. Un vino con garra dentro de su equilibrio. Es ideal para acompañar carnes, pescados grasos y guisos en general como pasta y arroces.

Pugnus
"Batalla"

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

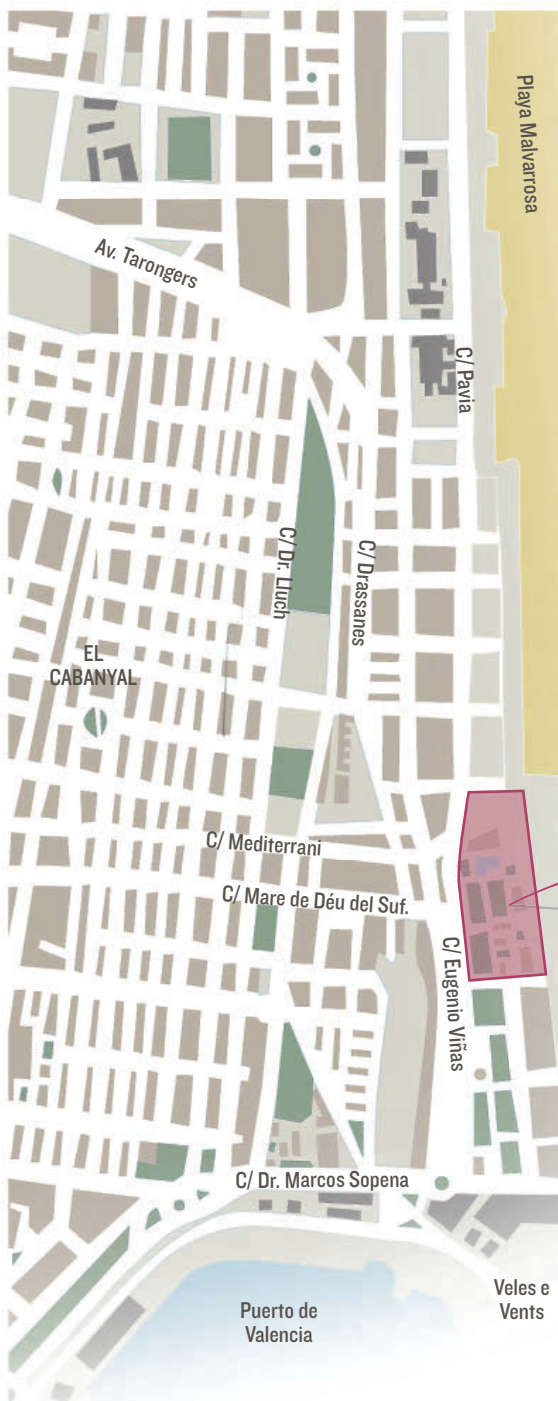
utiel-requena
Denominación de Origen Protegida

MURVIEDRO
·1927·
WWW.MURVIEDRO.ES

PLACER BOBAL DO UTIEL-REQUENA 2018

BODEGAS ASISTENTES

1 Vera de Estenas
2 Sebiran
3 Bodegas Pasiego
4 Hispano Suizas
5 Cherubino Valsangia-
6 como
7 Murviedro
8 Sierra Norte
9 Dominio de la Vega
10 Bodegas Utielanas
11 Latorre
12 Coviñas
13 Pago de Tharsys
14 Finca La Picaraza
15 Torre Oria
16 Emilio Clemente
17 Nodus
18 Cerrogallina
19 Covilor
20 Vibe
21 Bodegas Vicente Gandia
22 Marqués del Atrio
23 Aranleon
24 Ladrón de Lunas
25 Noemí Wines



Paraje Tornel 2015

Solo Tinto 2016

Duque de Arcas Solo Bobal 2014

Exuperio 2015

Venusto Madurado en Barrica Bobal 2016

Sucesión Bobal 2017

Ceremonia Bobal 2015

Cerrogallina Bobal 2015

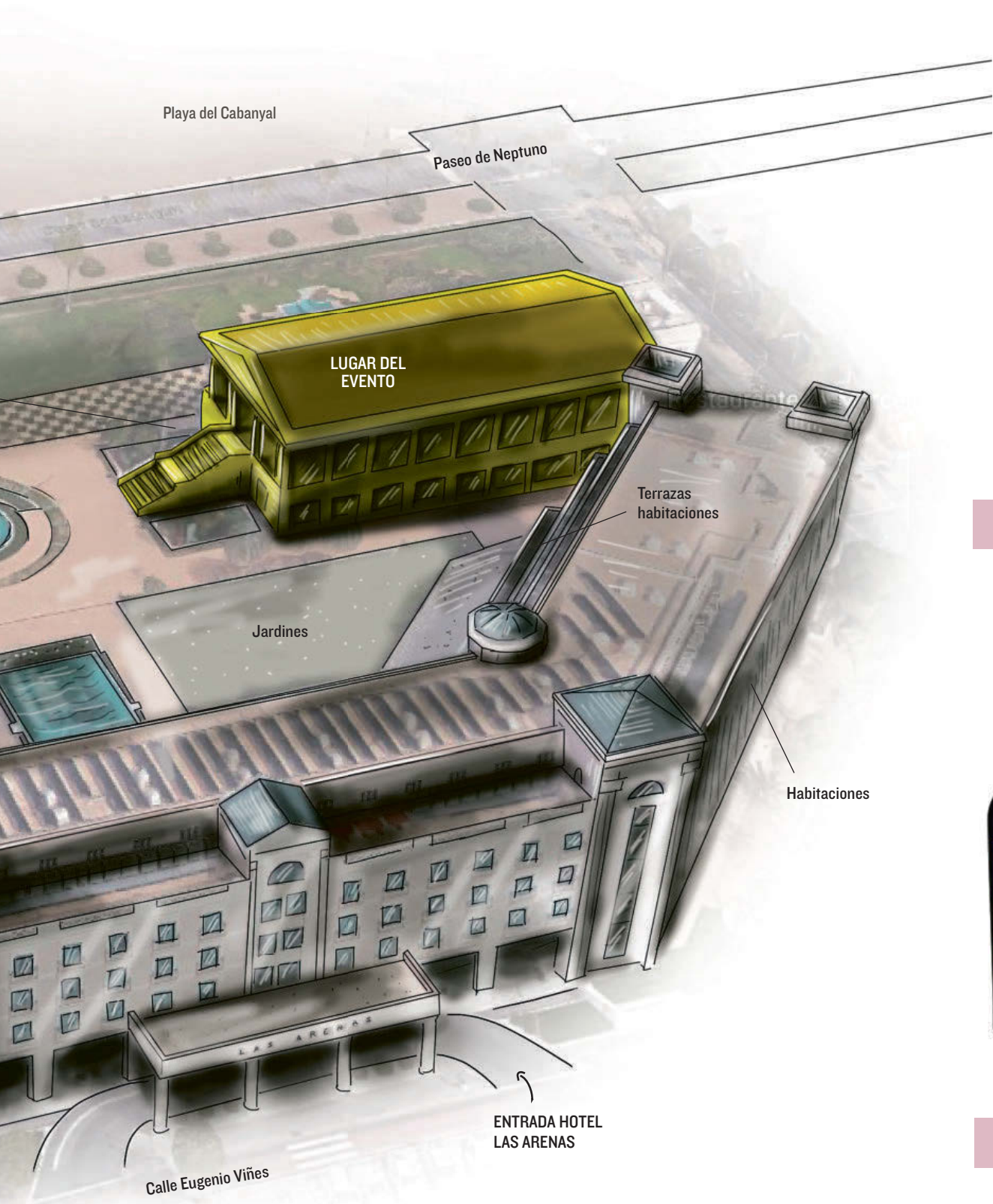
Viña La Picaraza Bobal clásico 2015

Pasión
Tinto

DOMINIO DE LA VEGA	ARANLEÓN	LATORRE AGROVINÍCOLA	NOEMÍ WINES	VIBE	COVILOR	BODEGAS VICENTE GANDÍA	CERROGALLINA	FINCA LA PICARAZA	SIERRA

FUENTE: Elaboración propia

EXTRA DOP UTIEL-REQUENA



Adnos 2014

COVIÑAS

Nodus Bobal 2016

NODUS

Barrica 88 Bobal

ENOTEC / MARQUÉS DEL ATRIO

Bobos 2016

HISPANO SUIZAS

Bobal de SanJuan tinto 2015

VALSANGIACOMO

Tharsys Único Brut Reserva

PAGO DE THARSYS

de Bobal 2016

A NORTE

Pasiego Bobal 2012

BODEGAS PASIEGO

La Casa de la Seda 2016

MURVIEDRO

Ladrón de Lunas Autor 2011

LADRÓN DE LUNAS

Viñedo Antiguo 2015

TORRE ORIA

Fernanda Fernandes - Wild Thing Bobal 2014 Pinot Noir 2015

BODEGA SEBIRAN

Casa Don Ángel Bobal 2014

VERA DE ESTENAS

Vega Infante 90 Aniversario 2015

BODEGAS UTIELANAS

Peñas Negras Madurado 2016

EMILIO CLEMENTE

La Serratilla Alta expresión 2015

PIGAR

P. Jiménez / EL MUNDO

Ceremonia cumple 20 años vestido para la ocasión

El icónico vino valenciano Ceremonia Reserva de Autor desvela su nueva imagen con sabor mediterráneo

5BARRICAS

Bodegas Vicente Gandía celebra el vigésimo aniversario de su icónico vino con una edición especial. El enólogo y director técnico de la bodega, Luis García Severino, creó en 1998 Ceremonia. Un coupage de variedades selectas que fue pionero en cuanto a vino valenciano de calidad en la denominación de origen Utiel- Requena. Un vino tinto de autor que llegó a estar en la bodega del restaurante "El Bulli". Ahora, la bodega ha querido renovar su packaging y representar la filosofía mediterránea, de tradición e innovación que viene mostrando en cada uno de sus proyectos más recientes. Un diseño realizado por el departamento de diseño interno de la bodega que transmite sencillez y elegancia al consumidor.

Este restyling transmite un nuevo atractivo a la marca. Aporta un valor intangible que desprende cualidades propias de la compañía.

Este vino valenciano sigue manteniendo toda su esencia, es una exquisita combinación de las nobles variedades Tempranillo y Cabernet Sauvignon con la autóctona Bobal. Estas uvas, son procedentes de pagos seleccionados de la Finca Hoya de Cadenas, un paraíso enológico en el que la combinación de suelos calizo-arcillosos y los contrastes de temperatura de verano, con días calurosos y noches frescas, son ideales para obtener un vino de aromas intensos y excelente concentración.

Ceremonia Reserva de Autor, destaca por su color a cereza madura. Desprende aromas minerales y acusados rasgos de frutas rojas y negras sobre un fondo especiado de maderas bien ensambladas. En boca ofrece un carácter clásico, con taninos y notas de madera mostrando un aire moderno, carnoso y con fruta. Es un acompañante ideal de quesos, carnes rojas y de caza.

Este vino es la combinación perfecta entre la tradición vinícola en la familia Gandía y la innovación hacia nuevas tendencias. Reúne las virtudes de los grandes vinos. Este coupage se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable controlando la temperatura a 25ºC y un periodo de maceración de 14 días en contacto con hollejos. La crianza se efectúa en barricas de roble americano de Missouri de primer, segundo y tercer año durante 12 meses. Más tarde, el vino es afinado en botella durante 18 meses para obtener un vino complejo, elegante y con gran amplitud.

El vino destaca por su color a cereza madura y un acusado aroma a frutas

La bodega, continúa sorprendiendo a sus consumidores, en este caso a los más fieles, pero con este cambio de imagen Vicente Gandía pretende acercar este clásico vino a un público más joven. Ceremonia es el clásico que nunca falla.

5BARRICAS

La Pasión, referencia obligada

La firma valenciana Bodega Sierra Norte es una de las más representativas del fenómeno bobal que se vive dentro de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Utiel-Requena en los últimos años. La llegada de la saga Pasión de Bobal, tinto y rosado, cambió de manera radical «la vida» de una bodega de excelente trayectoria tras una valiente apuesta de Manuel Olmo y su equipo por elaborar vinos de bobal honestos y de ajustada relación calidad/precio, basando en el viñedo la mayor parte del esfuerzo.

Así, Las uvas que dan origen a este vino proceden de viñedos donde se trabaja de una forma equilibrada, respetuosa y sostenible. Los suelos de cultivo cobran protagonismo, ya que son muy activos, con unas buenas condiciones biológicas que facilitan una rápida asimilación de la materia orgánica reincorporada, lo que permite obtener de ellos toda su expresión.

Desde entonces, Pasión de Bobal no ha dejado de dar a alegrías a la firma, y este vino se ha convertido en referencia obligada entre los elaborados con la variedad autóctona de Utiel-Requena.

Color rojo picota de capa alta y ribete violáceo. Nariz con buena fruta roja y negra como las fresas, frambuesas y cassis, muy bien llevada por un acompañamiento de cremosos y ligeros tostados de la barrica, algún toque especiado y algo de regaliz.

Paso en boca muy sabroso, frutoso, de taninos esféricos, buena acidez y ligeros toques de vainilla, humo y tostados. Un vino con garra dentro de su equilibrio.

CER
EMO
NIA
BOBAL
PREMIUM VARIETAL
WINE in MODERATION.eu
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN
CER
EMO
NIA
BOBAL
PREMIUM VARIETAL
VG
SINCE 1885
VG
VICENTE GANDIA
DESDE 1885

Susurros en los muros de Requena

5BARRICAS

A su buque insignia, su vino La Casa de la Seda que lideró el cambio de imagen de la bodega de cara a su nuevo proyecto estratégico, lo acompañan tres nuevas gamas, tratando de agrupar los varietales más representativos de cada DDOO de la Comunidad Valenciana.

El carácter de nuestras gentes y nuestra tierra, forjado por las numerosas pugnas que han vivido, da nombre a la gama Pugnus (en latín "Lucha") en lo que constituye un claro homenaje a la lucha del hombre por defender y cuidar y sus tierras para obtener grandes vinos. La gama la componen un tinto reserva, un tinto y un rosado jóvenes elaborados bajo la DOP Utiel Requena, a partir de una selección de uvas de la emblemática variedad Bobal.

La Casa de la Seda es un monovarietal de Bobal, elaborado bajo la DOP UR a partir de una selección 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 despliega un aroma a fruta madura con un punto goloso que recuerda a la confitura 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 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 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.

Carlota Suria Organic, doble Diamante en el Concurso 'VINO Y MUJER 2018'

5BARRICAS

El certamen internacional Vino y Mujer 2018 ha otorgado la máxima calificación a la gama de vinos y cavas ecológicos Carlota Suria de Pago de Tharsys entre más de 200 vinos de 15 países y 34 regiones vitivinícolas del mundo.

El jurado, compuesto exclusivamente por mujeres profesionales del sector del vino y expertas en análisis sensorial, ha elegido a la bodega valenciana como ganadora del premio "DIAMANTE", equivalente a Medalla de Oro, en las categorías tanto de vinos espumosos blancos como de vinos tintos con crianza en madera.

PREMIOS DIAMANTE PAGO DE THARSYS

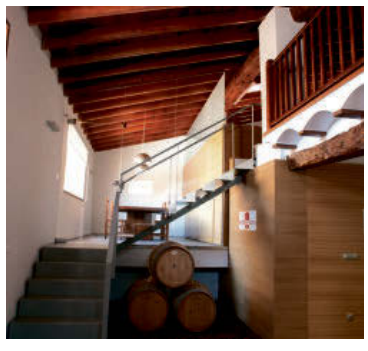
Los vinos premiados con la distinción DIAMANTE han sido el vino tinto Carlota Suria Organic Merlot Crianza 2014 y el cava Carlota Suria Organic Reserva Brut Nature.

Carlota Suria Organic Crianza 2014, monovarietal de Merlot, es el primer vino tinto que la bodega requenense comercializa con el sello de ecológico. Las uvas, procedentes del viñedo de la propiedad, se han vendimiado manualmente y el vino ha pasado 11 meses de crianza en barricas de roble francés y americano seleccionadas de diferentes toneleros.

Carlota Suria Organic Brut Nature Reserva, monovarietal de Macabeo, fue el cava con el que la firma valenciana inició su andadura. Ha sido elaborado siguiendo el método tradicional y ha descansado en su bodega subterránea del siglo XIX durante al menos 15 meses en posición horizontal. El removido ha sido realizado de forma manual y no tiene licor de expedición añadido con el objetivo de mostrar toda la vivacidad de la variedad Macabeo en estado puro.

El Concurso Vino y Mujer cuenta con el patrocinio de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) y ostenta la peculiaridad de ser el primer concurso mundial de vino en el que se tiene en cuenta de manera individualizada la opinión de la mujer, premiando además los mejores vinos elaborados por bodegas con alta participación femenina. Éste es el caso de la bodega requenense Pago de Tharsys donde las áreas de dirección, producción, enología, marketing y comunicación están dirigidas por mujeres.

Los vinos premiados de Pago de Tharsys, al contar con más del 50% de participación femenina en las áreas decisorias de trabajo, dispondrán adicionalmente de la distinción especial de 'mejores vinos elaborado por mujeres'.



V Placer Bobal

DO UTIEL REQUENA 2018

18 de junio

Hotel Las Arenas, Valencia

Horarios:

Profesionales 17-20 h

Winelovers 20-21.30h

#PlacerBobal2018

Porque han vuelto los recuerdos
y para todos vuelve el día
donde el primer vino era
tradición, vida, tierra

Porque mantenemos los valores
de la calidades y origen
de nuestras cepas
rudas, amables, profundas

Porque han vuelto los recuerdos
y para todos vendrá un mañana
donde el vino seguirá siendo
tradición, vida, tierra.