

# «Las Dos Ces» de Chozas Carrascal, una trilogía de jóvenes pensada para el verano

▶ LA BODEGA, UBICADA EN UN BELLO PARAJE NATURAL DENTRO DEL TÉRMINO MUNICIPAL DE REQUENA, HA RENOVADO ESTE AÑO LA IMAGEN DE SU COLECCIÓN DE VINOS «BÁSICA», FORMADA POR UN BLANCO Y UN ROSADO JÓVENES Y UN TINTO MADURADO EN ROBLE

V. MORCILLO REQUENA

■ Chozas Carrascal es una de las bodegas de mejor trayectoria de la Comunitat Valenciana. Creada a partir del sueño del matrimonio formado por María José Peidro y Julián López, la bodega ubicada en el término municipal de Requena se ha convertido en todo un referente gracias a la calidad de sus vinos y a su filosofía familiar. Aunque los trabajos de reestructuración de viñedo para adecuar los cultivos a las nueva realidad del sector se realizaron a finales de los ochenta, los primeros vinos de la compañía vieron la luz en 2003. Quince años después, Chozas Carrascal ha completado una colección de vinos y cavas que año tras año copan las primeras posiciones en los rankings y obtienen altas puntuaciones en las principales guías de vinos españolas.

Con presencia en tres denominaciones de origen distintas (la DOP Utiel-Requena, el Consejo Regulador del Cava y la DO Vino de Pago Chozas Carrascal) y un carácter familiar que va más allá de una simple declaración de intenciones (actualmente todos los miembros de la familia forman parte activa de la empresa, con Julián



senior al frente de la compañía, María José Peidro en temas enoturísticos y el proyecto paralelo de 'Origen Bobal', Julián junior en la dirección técnica y María José hija como responsable del área de marketing y comercial), la bodega ha rediseñado este mismo año la imagen externa de su colección de vinos 'básica',

una trilogía de jóvenes contraetiquetados con el sello de la DOP Utiel-Requena.

Los dos primeros en aparecer en el mercado fueron el blanco (hecho con uvas de Sauvignon Blanc y Macabeo) y el tinto (un vino con una breve crianza de cinco meses en barrica de roble francés y elaborado a partir de uvas de Bobal, Tempranillo y Syrah). Con la añada de 2016 llegaría el tercero de la colección, un rosado producido exclusivamente con uvas de Bobal al más puro estilo de la Provenza francesa. Bajo el sello 'Las Dos Ces' también se integra el cava brut 'Roxanne', la versión más fresca de 'El Cava de Chozas'.

Presentados ahora con un estilo más elegante y minimalista, la nueva gama 'Las Dos Ces' está disponible en los principales restaurantes valencianos y en los canales habituales de venta.

## La enóloga Nora Clemente asume la gerencia de Bodegas Mitos

V. M. F. VALÈNCIA

■ Bodegas Mitos, compañía fundada a principios del siglo XXI y ubicada en el término municipal de Requena, ha redistribuido su equipo directivo tras la marcha de William Massaad, quien desde su fundación ha estado al frente de la empresa y que ahora desarrollará nuevos proyectos empresariales.

Tras su marcha será la hasta ahora enóloga Nora Clemente quien asuma las funciones de gerencia en la compañía, compaginándolas con las propias de la dirección técnica. Clemente ha desarrollado su etapa profesional en diferentes cooperativas de la Comunitat Valenciana, y desde hace años dirige el departamento de enología en Mitos, una bodega que en menos de dos décadas se ha posicionado como una de las de mayor producción, con capacidad para procesar cuatro millones de litros. Sus vinos están presentes en más de una veintena de países de todo el mundo.

### PUBLIRREPORTAJE

## [ASADOR 7 DE JULIO]

# Un referente de la cocina vasco-navarra

▶ EL MEJOR GÉNERO, LA COCINA DE ALTO NIVEL Y EL AMBIENTE SELECTO SON LAS CLAVES DEL RESTAURANTE

CUESTIÓN DE GUSTO VALÈNCIA

■ Los restaurantes Asador 7 de Julio, ubicados en Manises y en Masanassa, se han convertido en todo un referente de la gastronomía vasco-navarra en la capital del Turia. Su cocina está basada en los productos nacionales cuidadosamente seleccionados, con protagonismo de las verduras típicas navarras, como los cogollos de Tudela, los espárragos o pimientos de piquillo, etc.

Al llegar a la local, una batería de barricas invita a escanciar el primer culín de sidra, para adentrarse en un amplio salón con mesas meticulosamente dispuestas.

El menú típico de la casa es el Menú sidrería, compuesto por

una selección de entrantes (Jamón Ibérico y queso manchego curado, chistorra navarra, cogollos de Tudela y tortilla de bacalao), un segundo (a elegir entre el chuletón o solomillo de «buey» o paletilla de cabrito lechal si hablamos de carnes y Merluza a la sidra o Bacalao al pil-pil entre los pescados) y rematado con una selección de frutas naturales y tartas caseras. Todo ello regado con un buen vino joven de Rioja o si el cliente lo prefiere podrá degustar toda la sidra que necesite. Cuando decimos «buey» nos estamos refiriendo a la carne de vacuno mayor o vaca vieja, convenientemente macerada en nuestras cámaras.

Así, los restaurantes gozan de un



Las barricas de sidra forman parte del «paisaje» en Asador 7 de Julio. LEVANTE-EMV

gran prestigio en cuanto a carnes rojas. El corte ideal de cada pieza y el punto exacto de asado, -realizado por el propio cliente con la parrilla que se pone a su disposición

para tal fin-, aseguran el máximo sabor y la textura perfecta a los afamados chuletones de «buey».

Por otro lado no desmerecen en absoluto sus cochinillos al estilo

Segovia así como los productos del cordero: chuletas, paletillas o piernas. También son dignos de destacar su exquisito estofado de rabo de toro, su costillar Ibérico a la barbacoa y hamburguesas especiales de «buey».

Del mismo modo, los pescados toman protagonismo en la carta del asador. Con un género fresco y de calidad, cualquier plato a la parrilla asegura satisfacción a los paladares más exigentes, si bien hay que destacar los cogotes de merluza o la lubina, aunque uno de los platos estrella es el bacalao al pil-pil.

La sidra también ocupa un lugar privilegiado y comparte protagonismo con una selección de los mejores caldos de La Rioja, Ribera del Duero, Navarra, Priorato, La Mancha, Comunitat Valenciana, etc., que tornan el acompañamiento perfecto.

ASADOR 7 DE JULIO  
+ información y reservas en  
www.asador7dejulio.com

**PLAYACHICA** Benicàssim

De la pasión por la gastronomía y el Mediterráneo nace Playachica, un nuevo concepto de chiringuito playero que llega a toda la familia y pensado para disfrutar del verano desde el desayuno hasta pasada la medianoche y donde podréis degustar una variedad de platos viajeros y canallas con la fidelidad y el respeto que nos despiertan los productos de nuestra tierra.

Avda. Ferrandis Salvador, 131. BENICÀSSIM  
652229506 | playachica-benicassim.com

**RESTAURANTE CASA NAVARRO** ALBORAYA

Avda. Mare Nostrum, 32  
Playa Patacona  
(junto Malvarrosa)  
Alboraya. 96 372 00 27

Los mejores arroces de Valencia, más de treinta tipos de arroces en carta, paellas, caldosos, melosos... Pescados y mariscos frescos del día, calderetas de pescados, postres caseros. Amplia bodega. Casa antigua restaurada junto al mar, con comedores interiores y terrazas. Un lugar privilegiado en la playa.

**LA MAR SALÀ** PLAYA DEL DOSEL - CULLERA

**NUEVO CONCEPTO ALMUERZO VALENCIANO**

Tel: 96 174 63 80  
Avda. del Dospel, 49  
www.lamarsaladeldosel.es

**ASADOR 7 DE JULIO** COCINA VASCO-NAVARRA

Abre todos los días comidas y cenas

**ASADOR 7 DE JULIO**  
MANISES: 961524664 | MASSANASSA: 961252323  
CASTELLÓN: 964252575 | ALICANTE: 965117011

**CUESTIÓN DE GUSTO**

Para anunciarse en esta sección:  
**96 399 22 04**  
levante.publicidad@epi.es