



VIÑA ESMERALDA E.L.
TORRES (DO Catalunya)

Glamour vegano

Edición limitada de uno de los clásicos de la bodega de la familia Torres. Se elabora con uvas de las variedades Gewürztraminer y Moscatel y está inspirado en la flor del cerezo (sakura en japonés). Más allá de sus innegables cualidades organolépticas, esta referencia –al igual que el resto de la gama Viña Esmeralda– incorpora la certificación V-Label como vino vegano, avalada por la Unión Vegetariana Española.
Precio aproximado: 7,95 euros



ICONO Chardonnay
LA VIÑA/ANECOOP (DOP Valencia)

Carácter mediterráneo

El equipo de enólogos que dirige Jorge Caus en La Viña ha configurado una más que interesante colección de vinos bajo el sello Icono que incluye monovarietales tan expresivos como este blanco elaborado con una selección de las mejores uvas de Chardonnay –de magnífica adaptación en esta zona de la DOP Valencia–. Un blanco frutal, de cierta complejidad, alta intensidad aromática y un paso por boca largo y aterciopelado.
Precio aproximado: 5,75 euros



MARILUNA Blanco
SIERRA NORTE (DOP Valencia)

Dos variedades y un destino...

Bodega Sierra Norte acaba de cumplir dos décadas elaborando vinos de calidad en la Comunitat Valenciana. Sellos como este Mariluna se han convertido en habituales en entre los aficionados al vino. Este blanco se elabora con uvas de Verdejo y Macabeo, varietales que se complementan a la perfección para culminar en un vino fresco y afrutado, con aroma de fruta tropical, notas cítricas y buena persistencia en boca.
Precio aproximado: 7,25 euros



Los mejores vinos de la DOP Utiel-Requena aterrizan el próximo lunes en el hotel Las Arenas.

TEXTO VICENTE MORCILLO

U

n año más –y ya son seis– el Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena *asalta* el hotel balneario Las Arenas de Valencia para presentar las nuevas añadas de sus mejores vinos con la presencia de más de una veintena de bodegas. Aunque se trata de una cita pensada para el público profesional, lo cierto es que el certamen se ha convertido en

un fenómeno social que arrastra a centenares de personas a un recinto en el que los vinos de la variedad autóctona de la zona, la Bobal, volverán a ser los protagonistas.

Bautizado con el nombre de la variedad de uva mayoritaria en la zona (ocupa tres cuartas partes de su territorio), lo cierto es que el evento servirá para que las bodegas participantes presenten tanto los vinos elaborados con esta casta autóctona como aquellos producidos con otras uvas que también han mostrado una magnífica adaptación al terruño y clima de la comarca. Al margen de la participación de las más de veinte bodegas inscritas, el certamen también contará con la presencia del colectivo «Ruta del Vino Utiel-Requena», asociación que defiende el patrimonio enoturístico de la comarca, otro de los grandes reclamos del sector, que ha visto como en los últimos años se multiplicaba exponencialmente el número de visitantes que llegan a Utiel-Requena con la intención de descubrir sus bodegas, sus paisajes, su patrimonio arquitectónico y su historia.

Como viene sucediendo en anteriores ediciones, las puertas de «Placer Bobal» se abrirán a partir de las 17 horas para que los profesionales del canal Horeca, distribuidores, sumilleres y prensa especializada puedan catar los vinos (se presentarán más de un centenar de marcas) y conversar con los productores, enólogos y responsables de cada bodega. A partir de las 19,30 horas y hasta las 21,30 el acceso al salón Diana del hotel Las Arenas se extenderá también al consumidor final, que tendrá una oportunidad única de conocer de primera mano los vinos y espumosos comercializados con el sello de la DOP Utiel-Requena.

LOS «BOBALES» vuelven a Las Arenas

Sábado 15 de junio de 2019

COVIÑAS • CHOZAS CARRASCAL • DOMINIO DE LA VEGA
HISPANO+SUIZAS • PAGO DE THARSYS • TORRE ORIA
UNIÓN VINÍCOLA DEL ESTE



Plaza de Albornoz, Requena. De 19:30 a 23:30 h

