

Monastrell y Tintorera de parcelas excepcionales



21 € Los Escribanos 2016

## LOS ESCRIBANOS, BODEGAS LA VIÑA

Segunda añada de Los Escribanos, el vino más exclusivo de Bodegas La Viña, la cooperativa que reúne a la mayor parte de los viticultores de Terres dels Alforins, en la Subzona Clariano de la DO Valencia. Allí elaboran una variada gama de vinos embotellados de excelente calidad con los que cubren todos los nichos de mercado, desde el popular *Juan de Juanes* a los *Icono* y *Venta del Puerto*. El gran patrimonio vitícola del que disponen sus más de 300 socios, con 2.600 hectáreas de viñedo controladas por la bodega, les permite seleccionar la calidad por parcelas. El reto ha sido hacerlo en una cooperativa de este tamaño, para

lo que es fundamental el compromiso del socio. Los mejores viñedos de cepas viejas dan muy poca producción por lo que se deben proteger pagando más su exigua cosecha, sin la que no podrían hacer vinos de parcelas seleccionadas. Con Los Escribanos quieren reflejar la esencia de dos de las variedades autóctonas que mejor expresan el carácter del territorio, procedentes de parcelas recuperadas por la bodega y escogidas por sus condiciones naturales. Los Escribanos es una acertada combinación del perfil más elegante de la Monastrell (85%) con la frescura y los frutillos rojos y negros de la Garnacha Tintorera. Este 2016 viene de una añada más cálida y seca que la anterior y ello se ve reflejado en un vino

más maduro y estructurado. Su color es cereza oscuro, con aroma de buena intensidad a frutas rojas y negras maduras, frutillos silvestres, monte bajo, aparecen terciarios, frutos secos, orejones, con evocación mineral. En boca muestra su cuerpo, estructurado y con recorrido, buena carga frutal, goloso, con frescura, equilibrado, invita a seguir bebiendo y a acompañar platos de caza como perdiz al chocolate o liebre en salsa de vino tinto, de La Viña, claro.

LA CATA  
LUIS MORENO BUJ

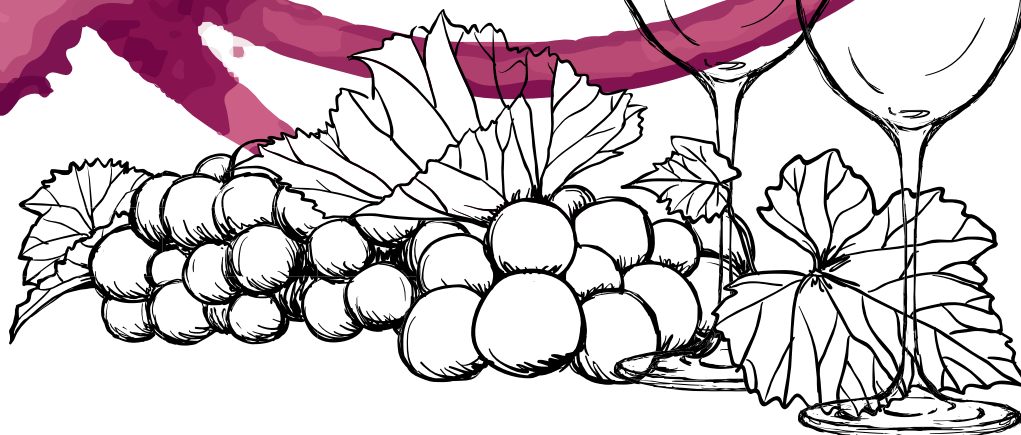


### La AEP-EV premia a dos vinos de Hispano+Suizas

La Asociación Española de Periodistas y Escritores de Vinos (AEP-EV) ha dado a conocer el palmarés de sus premios anuales que este año alcanzan su undécima edición. De las quince categorías, dos han contado con ganadores valencianos, y en ambos casos de la mano de una bodega, Hispano+Suizas, que se ha alzado con el primer puesto en las categorías de vinos blancos con barrica (con el Impromptu Sauvignon Blanc –amparado por la DOP Utiel-Requena–) y en la categoría de vinos tintos de las añadas 2017 y 2018 (con el Bobos Finca Casa La Borracha, un vino elaborado exclusivamente con uvas de la variedad autóctona Bobal y contraetiquetado con el sello de la DOP Utiel-Requena). Otro vino valenciano, el Fondillón 1996 de MG Wines (DOP Alicante), se ha clasificado en el tercer puesto dentro de la categoría de Vinos con Crianza Biológica, Oxidativa y Mixta.

### Utiel-Requena presenta su agenda del vino para 2020

La Bodega Redonda de Utiel (sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena) presentó la pasada semana la Agenda del Vino 2020, una publicación que recopila todas las actividades y propuestas vinculadas con el vino y el enoturismo que se desarrollarán a lo largo del presente año en esta región vitivinícola. La publicación estará disponible en formato físico (a modo de libro de bolsillo) y digital (descargable a través de la web del Consejo Regulador). Estructurada por categorías, la agenda incluye información detallada de cada una de las actividades y eventos organizados por las bodegas, ayuntamientos, asociaciones, escuelas, museos y enotecas; además de datos de contacto, horarios y precios de cada una de las iniciativas. En la anterior edición, se incluyeron más de un centenar de iniciativas, y este año (con la quinta edición) la cifra se ha visto nuevamente incrementada con la intención de que la publicación se convierta en una herramienta útil para todo aquel que quiera adentrarse en el mundo del vino y descubrir toda la riqueza patrimonial de esta zona del interior de la provincia de València.



### La Casa de la Seda, Premio «Vid Oro» de vino y diseño

El certamen internacional VID de vino y diseño ha premiado con la medalla de oro la imagen del tinto La Casa de la Seda, el icónico vino de Murviedro cuyo estilismo ha desarrollado Bulldog Studio. La Casa de la Seda ha sido reconocida por su imagen, cuyo interior atesora un vino hecho con las uvas de un viñedo de cepas viejas que iba a ser arrancado por su baja producción y que Murviedro rescató al adquirir la finca El Ardal. Está criado a partes iguales en un fudre de roble francés, en tinaja de barro de 37 arrobas de capacidad y en un depósito de hormigón de forma ovoide, en la misma Bodega Histórica de Murviedro en el casco antiguo de La Villa de Requena, lugar donde también se producía y urdía el valioso hilo de seda natural, en cuyos tejidos se inspira su elegante etiqueta.

