



**MESTIZAJE**  
MUSTIGUILLO (DOP Terrerazo)

**Moderno y cosmopolita**  
Mestizaje es la puerta de entrada para descubrir los vinos de la DOP Terrerazo, donde Toni Sarrión defiende una particular forma de entender la viticultura y la enología. Se elabora con uvas de Bobal, Garnacha y Syrah y descansa alrededor de 10 meses en barricas y tinas de roble. Un tinto certificado como ecológico que destaca por su intensidad aromática, donde prevalece su carácter frutal. Denso y profundo en boca, es ideal para acompañar arroces y cocina asiática.

**Precio aproximado: 9,95 euros**



**CIMERA**  
CLOS COR VÍ (DOP Valencia)

**Un blanco muy gastronómico**  
Cimera es el sueño hecho realidad de un bodeguero que decidió apostar por variedades centroeuropeas en un clima mediterráneo. Se elabora con uvas de Riesling y Vignier cultivadas en el valle de Alforins. Ambas castas vinifican por separado, terminando el proceso en barrica con una crianza sobre lías de 9 meses. Más allá de su complejidad aromática, el vino destaca por su extraordinaria acidez y su volumen en boca, convirtiéndolo en aliado perfecto para disfrutar de los platos típicos de la cocina mediterránea.

**Precio aproximado: 25 euros**



**EXUPERIO**  
NOEMÍ WINES (DOP Utiel-Requena)

**Un Bobal sin complejos**  
La enóloga Noemí Arroyo lidera uno de los proyectos más interesantes de la DOP Utiel-Requena. Se nutre de algunos de los mejores viñedos del término de Fuentesrobles, con los que elabora vinos con personalidad propia como este, hecho con uvas de Bobal de viñedos de más de treinta años. Es un tinto equilibrado y frutoso, con aromas de fruta fresca –sobre todo mora y cereza– y notas de regaliz envueltos por los matices propios de la barrica. Un vino de altas prestaciones que sorprenderá a aquellos que ya conocían la Bobal.

**Precio aproximado: 26,90 euros**

## VIVER MUESTRA LOS SECRETOS DEL AOVE Y EL VINO EN LOS TARDEOS DE LA COOP

**D**esde ayer, 30 de julio, y hasta finales del próximo mes de agosto, la Cooperativa de Viver ha organizado un programa de actividades que, bajo el lema 'Los tardeos de la Coop' pretende potenciar el turismo rural y llenar el calendario de eventos para que vecinos y visitantes encuentren actividades adaptadas a la normativa sanitaria. Así, la entidad castellanense ha diseñado tres propuestas diferentes que irán repitiéndose durante las próximas semanas. La primera es 'Un paseo con Lágrima' e incluye un recorrido por las instalaciones de la cooperativa para descubrir como se elabora uno de los mejores AOVE de toda España y una cata hedonista. 'La Piel de la Vid' propone un paseo por los viñedos de los socios de la entidad con una cata a pie de viña; y 'Siguiendo a Cavanilles' se plantea como un recorrido por la historia del vino, con una introducción a la elaboración y cata. Para asistir es imprescindible reserva previa llamando al 964 141 050 o en [www.cooperativaviver.com](http://www.cooperativaviver.com).

## VEGA MEDIEN ECOLÓGICO UN PALMARÉS A LA ALTURA DE LOS GRANDES CAVAS

**U**no de los cavas valencianos que mejores valoraciones ha recibido por parte de la crítica en los últimos cuatro años ha sido el Vega Medien Brut Ecológico, un espumoso de segunda fermentación en botella (método tradicional) elaborado con uvas de Macabeo y Chardonnay y con una crianza en rima de, al menos, nueve meses. En este primer tramo del año, y pese a la suspensión de la mayoría de concursos de vinos que se celebran en todo el mundo, este cava ecológico ha sumado tres medallas de oro en la Berliner Wein Trophy, los International Organic Wine Award y los Ecovino, recientemente fallado en La Rioja.

A estos galardones hay que sumar otras cuatro medallas de oro cosechadas en 2019 en los Ecorackings, los 50 Best Sparkling Wines, la Challenge International du Vin de Burdeos

veinte medallas de oro en concursos de prestigio de todo el mundo, lo que deja patente la alta calidad de un cava que cada campaña aumenta su tirada gracias al esfuerzo de los viticultores de Requena, que han aumentado sensiblemente la superficie de cultivo de vid en ecológico para nutrir a la bodega de la mejor uva posible.

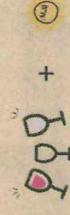
Manuel Panadero, responsable del departamento técnico de Unión Vinícola del Este –la bodega ubicada en Requena que produce el Vega Medien Brut ecológico–, reconoce que «estamos algo abrumados con tantos reconocimientos. Eramos conscientes de la calidad de este cava ecológico, pero no esperábamos tal cantidad de galardones». Panadero tiene claro que el sello 'Eco'

«nos ha permitido acceder a algunos mercados internacionales, pero a partir de ahí el cava se ha ganado el beneplácito del consumidor por sus cualidades y su versatilidad a la hora de tomarlo en las comidas».

El enólogo no olvida que «este cava nació del empeño personal de Pepe Hidalgo, el anterior director técnico, quien nos ha dejado el camino trazado para continuar mejorando añada tras añada el producto». Mientras siguen afianzando sus cavas en el mercado, Panadero trabaja en una nueva línea de espumosos que verá la luz a final de año. «un proyecto más personal que nos va a dar muchas alegrías», asegura.



GUÍA PARA  
DISFRUTAR  
DE LOS VINOS  
+ frescos



¡DESCÁRGALA YA!

[utielrequena.org](http://utielrequena.org)



utiel-requena  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN