



## NOTA DE PRENSA

# La DO Utiel-Requena selecciona sus vinos representativos de 2022

- La categoría de **Blanco** Utiel-Requena recae en **Bercial blanco 2020** de Bodega Sierra Norte
- El diploma de **Rosado de Bobal** Utiel-Requena ha sido entregado para el **Enterizo Bobal rosado 2021** de Bodegas Coviñas
- El seleccionado **Espumoso** Utiel-Requena es el **Tharsys Único 2017** de Bodega Pago de Tharsys

**(Utiel 21/12/2021)**- La Denominación de Origen Utiel-Requena ha presentado sus vinos seleccionados para el año nuevo que entra, escogidos mediante cata a ciegas por el panel de cata de la DO. En el entorno de la última reunión del pleno del Consejo Regulador antes de las vacaciones navideñas, ha tenido lugar la entrega de estos galardones para las categorías de Blanco, Rosado de Bobal y Espumoso Utiel-Requena.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena otorga el reconocimiento de **Vino Seleccionado DO Utiel-Requena 2022** en la categoría de **Blanco Utiel-Requena a Bercial blanco 2020 de Bodega Sierra Norte**. Recoge el diploma **Manolo Olmo**, gerente de la bodega.

En la **categoría de Rosado de Bobal Utiel-Requena**, el vino que más ha destacado en la cata a ciegas ha sido **Enterizo Bobal rosado 2021** de **Bodegas Coviñas**. El premio ha sido entregado a **Luis Miguel Calleja**, director técnico en Grupo Coviñas.

Finalmente, la **categoría de Espumoso Utiel-Requena** ha sido capitaneada por el **Tharsys Único 2017 de Bodega Pago de Tharsys**. El diploma fue entregado a **Rebeca García**, directora de marketing de la bodega.

### Notas de cata

Primeramente, el **Bercial blanco** contiene las variedades Chardonnay (45%), Sauvignon Blanc (40%) y Macabeo (15%), cuya área de producción son los **parajes La Bicuerca y Fuenteseca**, a una altitud de 920 metros. Las uvas que dan origen a este **vino ecológico y vegano** proceden de viñedos donde se

**#UtielRequena #VinosSeleccionados**

Consejo Regulador Denominación Origen Utiel-Requena

T. 636 28 51 94 comunicacion@utielrequena.org



trabaja de una forma equilibrada, respetuosa y sostenible. Para su elaboración, la **recolección se realiza por la noche** para evitar al máximo la oxidación de los mostos y conservar los matices aromáticos más delicados. El resultado es **este vino amarillo pajizo, brillante** con una excelente combinación de aromas cítricos, de flor blanca y suaves recuerdos tostados. Paladar amplio, envolvente, cremoso, fresca acidez e interesante persistencia evocadora.

Por su parte, el **Enterizo Bobal rosado 2021** procede de una selección de uvas 100% de Bobal para conseguir este **goloso y aromático vino**. Tras una criomaceración y un suave prensado se lleva a cabo un decantado y el mosto limpio pasa a **fermentar en tanques de acero inoxidable** a temperatura controlada para después de un filtrado tangencial, ser embotellado. **El color es rosa brillante con ligeros reflejos violetas**. El aroma es dulce y recuerda al **chicle de fresa, gominolas y nata fresca**. En boca es **fresco, frutal** y equilibrado con un paso suave a la vez que persistente.

Y en tercer lugar, **el Tharsys Único es brut reserva 2017, un blanc de negro 100% bobal**, un vino espumoso blanco elaborado con variedad tinta y crianza en **rima de más de 36 meses**. Su color es **amarillo pálido**, con ribete brillante, burbuja fina, enérgica y persistente. En nariz destacan intensos aromas de **frutas amarillas de verano: níspero y albaricoque**, además de un sutil toque de higos frescos. Además, tiene ligeras notas lácteas, de levadura fresca y almendras tostadas. La entrada en **boca es muy fresca y limpia**. Gran estructura y volumen. **Burbujas crujiertes** que se funden con facilidad en el paladar. Sensación de untuosidad y de larga persistencia en todo el paladar de aromas de miga de pan y mantequilla fresca.

### **Concurso de vinos DO Utiel-Requena**

Desde 2007, el Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena convoca un concurso anual para escoger los vinos representativos de las diferentes categorías, al que pueden presentarse las bodegas inscritas que lo deseen. Los ganadores representan a esta entidad durante un año en actos públicos en los que participa el Consejo.

Las bases del concurso atienden, principalmente, a criterios de tipología de vino y rango de precio. Los vinos de Utiel-Requena que se presentan como candidatos se someten a una cata a ciegas por parte de un panel de cata del Consejo Regulador, y los vinos ganadores se distinguen con una etiqueta identificativa.

**#UtielRequena #VinosSeleccionados**

Consejo Regulador Denominación Origen Utiel-Requena

T. 636 28 51 94 comunicacion@utielrequena.org