## Selection





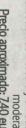
TRADICIÓN Y PRESTIGIO
Clásica y al mismo tiempo contemporánea, la mistela de Turís se ha ganado
una bien merecida reputación entre
los amantes de este vino dulce típico
de València. Se presenta en un formato de botella que rememora las épocas en las que este vino de licor vestía
las mejores mesas. De color amarillo
pajizo y aspecto brillante, despliega
una agradable colección de aromas
florales, notas cítricas y sutiles matices
de frutos secos. En boca es sedoso, con
un dulzor matizado por su fina acidez.
Precio aproximado: 3,75 euros



MISS TELA BODEGAS ARRÁEZ (DOP VALENCIA)

WESTIDA DE FALLERA
Mistela vestida con una etiqueta diseñada por Francesca Della Croce que evoca los espolines tradicionales de las fallas. Se elabora únicamente con el mosto flor de uvas de Moscatel vendimiadas en su momento óptimo de maduración. De color ámbar con tonos ligeramente tostados, tiene elegantes aromas de piel de naranja y flor de azahar. De equilibrada acidez, tiene un paso por boca denso y sedoso, con una grata sensación de frescura y un dulzor moderado.

Precio aproximado: 7,40 euros





RIU RAU BODEGAS XALÓ (DOP ALICANTE)

Limitadísima edición de una mistela elaborada artesanalmente a partir de uvas de Moscatel de Alejandría doradas al sol. Tiene un llamativo color caoba oscuro y pronunciada lágrima que ya adelanta su concentración e intensidad. En nariz muestra aromas de flor blanca, miel, piel de naranja y caramelo. De ataque intenso en boca destaca por su equilibrio entre acidez y dulzor. En la última edición del concurso de vinos valencianos de Proava logró el máximo galardón.

Precio aproximado: 12,85 euros GRAN PREMIO PROAVA edición de una mistela

## guera apuesta por la arselan para su

Durante las dos últimas décadas, Bodegas Enguera ha sido una de las firmas valencianas que con mayor empeño han apostado por la calidad, la singularidad y el respeto al entorno. Con 65 hectáreas de viñedo repartidas en las fincas Casa Lluch y Casa Corones (ubicadas en el interior de la provincia de Valencia, en lo que se conoce como Terres dels Alforins), Fundada a partir del sueño de Pedro Pérez Pardo y con la tercera generación de esta saga de vinateros al frente, Bodegas Enguera ha configurado una completa colección de vinos que han contribuido a dibujar un paisaje en el que las uvas autóctonas tienen cada vez mayor protagonismo.

Tras años de reestructuración en el viñedo, Bodegas Enguera ha decidido ahora plasmar en una botella todo ese trabajo, para lo que ha decidido dar un golpe de timón a partir de su referencia más icónica, el tinto 'Sueño de Megala', un vino que hasta ahora se presentaba en el mercado como un coupage de tres de los varietales presentes en sus fincas (Monastrell, Tempranillo y Marselán) y que desde este momento pasa a convertirse

VINO VALORIZA LA TIPICIDAD DE UN PARAJE en un monovarietal 100 % Marselán. Desde la bodemento de reconocer el valor diferencial de la variedad Marselán en nuestra zona, y que mejor para hacerlo que apoyarnos en la marca que más prestigio nos ha dado en estos últimos años». Esta uva (que en realidad es el resultado de cruzar las variedades Cabernet Sauvignon y Garnacha) forma parte del paisaje de Terres dels Alforins desde hace décadas y ha contribuido a dibujar un paraje singular dentro del ámbito de la DOP Valencia. El resultado es un vino de carácter mediterráneo que condensa el carácter frutal de la uva y muestra una complejidad aromática moldeada tras meses de crianza en barricas de roble. El nuevo vino de Bodegas Enguera se presentará el próximo lunes en la finca Casa Corones en un acto que servirá también para mostrar la nueva imagen y packaging que lucirán desde ahora sus vinos de gama alta, una puesta en escena que contribuirá a seguir poniendo en valor esta zona de Terres dels alforins como paisaje del vino.

## condensada en 303 botellas La esencia de la Bobal

teresantes en torno a la uva Bobal en el ámbito de la DOP Utiel-Requena. Bajo la tutela de José León y con el asesoramiento técnico del prestigioso enólogo José Hidalgo, esta pequeña bodega, ubicada en el término municipal de Villargordo del Cabriel, cuenta con algo más de cuatro hectáreas Las Mercedes del Cabriel es el nom-bre de uno de los proyectos más in-

con una altitud media de 900 metros sobre el nivel del mar. abrigo del parque natural de Las Hoces del Cabriel, de viñedo octogenario de Bobal que se cultiva al

firma solamente produ-cía una referencia, un tinto de edición limitada (poco más de cinco mil botellas cada añada) con Hasta el momento la

una crianza de 18 meses en barrica de roble. Pero León ya llevaba un tiempo valorando la opción de lanzar una nueva etiqueta que condensase todas las cualidades de una pequeña parcela que, a ojos de José Hidalgo, merecía un trata-

miento especial.

Así, la bodega lanza ahora Las Mercedes del Cabriel Esencia, una serie limitada de solo 303 botellas de un vino que ha tenido una crianza de 28 meses en barricas de roble francés de grano extrafino con 5 años de secado. Un vino mediterráneo de con un precio aproximado de 100 euros. guarda con alma atlánti-ca que sale al mercado



Bodegas Arráez ha presentado esta misma semana su nuevo proyecto en torno a las uvas autóctonas valencianas con los vinos 'La Madriguera', un blanco y un tinto elaborados con uvas de Merseguera y Monastrell respectivamente y contraetiquetados con el sello de la DOP Valencia.

La presentación tuvo lugar ayer jueves en la sala La Madriguera de València con una puesta en escena que llamó la atención de los asistentes. Para los responsables del proyecto, estos dos

ta por defender el valor de las uvas autóctonas valencianas.
La nueva colección de vinos 'La Madriguera' es el primer sello que nace de las nuevas instalaciones de Bodegas Arráez en La Font de la Figuera, una bodega ubicada a las afueras del término municipal, en un paraje rodeado de viñedos. En esa nueva bodega hay un lugar muy especial al que los Arráez llaman La Madriguera porque está bajo tierra y está diseñado para proteger sus vinos mientras esperan su mejor momento para salir al mercado.

