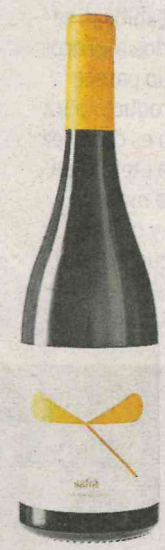
La Selección

VEGA MEDIÉN ROSÉ

UNIÓN VINÍCOLA DEL ESTE (DO CAVA)

FRESCO, FRUTAL Y ECOLÓGICO
El sello Vega Medién reúne todo el buen hacer y el compromiso con el entorno de Unión Vinícola del Este. La colección se compone de cuatro referencias diferentes, todas con el denominador común de haberse elaborado a partir de uvas cultivadas bajo pautas ecológicas. Este rosado se elabora con uvas seleccionadas de Garnacha y tiene un mínimo de quince meses de crianza en rima. Fresco y frutal, es un cava de fina burbuja, con aromas de fruta roja y carbónico bien integrado.
Precio aproximado: 6,10 euros



SAFRÀ

CELLER DEL ROURE (DOP VALENCIA)

EL VALOR DE LO AUTÓCTONO
Safrà es uno de los vinos más interesantes de Celler del Roure. Se enmarca en la línea de vinos antiguos de la bodega y se elabora con una base principal de uvas de Mandó y un 30% de Arcos, ambas autóctonas del valle de Alforins. Tras el proceso de vinificación el vino descansa durante seis meses en las tinajas de barro soterradas de la Bodega Fonda. Fresco, frutal y de sensación mineral, es un tinto perfecto para acompañar los platos típicos de esta zona del interior valenciano.
Precio aproximado: 11,50 euros

ISIDRA

CLOS DE LÔM (DOP VALENCIA)

FINURA Y ELEGANCIA
Isidra es, hasta el momento, el buque insignia de la bodega Clos de Lôm, compañía que se nutre de decenas de parcelas de la zona de Terres dels Alforins. Con uvas seleccionadas de Garnacha y Tempranillo elaboran este tinto con cuerpo y carácter, que tiene una crianza de doce meses en barricas de roble. Pese al largo periodo de crianza, el vino mantiene todo su carácter frutal, con alta complejidad aromática y un tanino dulce y amable muy bien perfilado.
Precio aproximado: 18 euros

La clóchina abre la campaña de la mano del cava valenciano

Desde el pasado 12 de abril ya se puede disfrutar de la clóchina de València, que este año ha visto incrementada su producción en un 5%.

El de la clóchina es un cultivo similar a poner una semilla. Tras cuidar del crecimiento de los bivalvos, la recolección se realiza a final de abril, en concreto entre la luna llena de abril y la menguante de agosto. Respecto a las diferencias entre clóchina y mejillón, un estudio de la UPV sitúa al molusco valenciano por encima del mejillón del Delta del Ebro y de Galicia en aroma, sabor y jugosidad. La clóchina también se diferencia del mejillón por su menor tamaño y su color más pálido.

En la inauguración de la temporada de la clóchina, celebrada hace unos días en el restaurante En Boga de València, volvió a ponerse de manifiesto la perfecta comunión entre clóchina y cava valenciano, espumoso que volvió a armonizar la puesta de largo de este bivalvo con las recetas del chef Rafael Brández.

Un rosado completa la trilogía de 'Bobales' de Vicente Gandía. URBAN

Los tres colores de la Bobal

Los peores momentos de la pandemia, hace ahora dos años, nos dejaron también alguna buena noticia en materia enológica, como el lanzamiento de «Bobal Blanco y Negro», una exclusiva línea de vinos producida por Bodegas Vicente Gandía de la mano de su director técnico, el enólogo Pepe Hidalgo. Se trataba de una gama compuesta por dos vinos diferentes elaborados con la uva más típica de Utiel-Requena, la Bobal, en este caso un tinto frutal y bien estructurado y un blanco vinificado con la técnica Blanc de Noir mediante la que se obtiene vino blanco a partir de uvas tintas.

Dos años después la compañía valenciana ha decidido completar la colección, ahora convertida en trilogía gracias a la llegada de un rosado de Bobal elaborado, al igual que los dos anteriores, con las uvas vendimiadas de las cepas más viejas de la Finca Hoya de Cadenas, enclavada en el término de Utiel a unos 900 metros de altitud.

Bobal Rosa se elabora a partir del prensado directo de uvas enteras, extrayendo solamente el 50% del mosto para obtener una base rica en aromas primarios. Tras la fermentación permanece tres meses en contacto con sus lías, tiempo en el que gana en untuosidad y volumen en boca. El nuevo rosado de Vicente Gandía ya está disponible en restaurantes, tiendas especializadas y en la tienda on-line de la bodega.

De la calidad de estos vinos hablan los galardones y reconocimientos obtenidos en los últimos meses. Así, Bobal Blanco ha conquistado la medalla de oro que otorga la Unión Española de Catadores, mientras que Bobal Negro ha logrado la medalla de oro en los Sakura Women's Wine Awards de Japón.

Coviñas amplía el sello Aula con cinco nuevos espumosos

Aula es una colección de vinos producida por Coviñas fruto de la experiencia y el saber de varias generaciones. El sello acompaña a la entidad desde hace décadas, si bien desde 2020 se replanteó la colección de vinos tranquilos, estructurados desde entonces en dos líneas diferentes: jóvenes y varietales.

La bodega completa ahora esta gama, dirigida principalmente al canal de la hostelería, con el lanzamiento de cinco espumosos avalados por el Consejo Regulador de la DO Cava. En concreto, la firma con sede en Requena ha presentado sus nuevos Aula semiseco, brut, brut nature, brut rosé y brut nature reserva; cinco referencias pensadas para armonizar todo tipo de gastronomía, desde entrantes frescos hasta postres.

MOIXENT
DISSABTE 7 DE MAIG 2022

11:00 **BENVINGUDA.** DEGUSTACIÓ I VENDA DE VINS
13:00 **MÚSICA EN DIRECTE**
13:30 **HOMENATGE A FRANCESC COLOMER**
14:00 **DINAR.** GASPATXÀ MONUMENTAL A CÀRREC DE "LOS CARASOLES". ARRÒS AL FORN, GASPATXOS I FORMATGES ARTESANS A CÀRREC DE "A LEÑA - COCINA RURAL".
16:00 **MÚSICA EN DIRECTE**
19:30 **CLOENDA**