



GUÍA BRIN-D.O.  
TINTOS  
UTIEL-REQUENA

**JR**  
utiel-requena  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



# ÍNDICE

VICENTE GANDIA		PARSIMONIA	
BOBAL NEGRO/	04	BOBAL DE AUTOR/	14
SERICIS CEPAS		VEGA INFANTE/	15
VIEJAS BOBAL/	05	FORCATE/	16
PAGO DE		CASAGRANDE/	17
THARSYS		AUDIENCIA/	18
CABERNET		ARCAZ RESERVA/	19
FRANC SIN		RODENO TINTO/	22
SULFITOS/	06	EL BOBAL DE	
ANMA TINTO/	07	ESTENAS/	23
VETERUM		ANICETA/	24
BOBAL DE VIÑAS		PASIEGO BOBAL/	25
VIEJAS/	08	SEDUCCIÓN/	26
BOBOS, FINCA		CERROGALLINA/	27
CASA LA		SUCESION/	28
BORRACHA/	09	LADRÓN DE	
PASIÓN DE		LUNAS CRIANZA/	29
BOBAL/	10	EMILIO	
BOBAL DE		CLEMENTE/	30
SANJUAN/	11	MALOCO/	31
CAPRASIA		NEXO/	32
BOBAL ÁNFORA/	12	EL PERDÍO/	33
LE GRENACHE/	13	LA NOVICIA/	34
		EL CARETO/	35
		MEMBRILLERA/	36

# VICENTE GANDIA BOBAL NEGRO BY PEPE HIDALGO

2019

## Vicente Gandia Pla

### DESCRIPCIÓN

Este vino tinto se ha elaborado con una selección de uvas de Bobal procedentes de viñedos de la zona alta de Utiel-Requena. Un 50% del vino ha realizado la fermentación maloláctica arropada 12 meses en barrica de roble francés de tostado ligero.

### VISTA

Vino rojo intenso, con ribete violáceo y lágrima densa.

### OLFATO

Aroma de retama, fruto rojo y caramelo inglés con ligeros matices de ahumados.

### GUSTO

En la boca es rotundo, llena la boca dejando sensaciones de roble.

### CONTACTO COMERCIAL

[cgbartual@vicentegandia.com](mailto:cgbartual@vicentegandia.com) | 637 370 829



WEB





WEB



# SERICIS CEPAS VIEJAS BOBAL 2018

## Bodegas Murviedro

### DESCRIPCIÓN

Elaborado exclusivamente a partir de uvas seleccionadas de viñas viejas de baja producción. Este vino demuestra el potencial de calidad de la Bobal. Despalillado y suave estrujado de la uva, seguida de una larga maceración a temperatura controlada y mediante un exclusivo sistema de remontados. Fermentación maloláctica. Crianza en barricas de roble francés durante un mínimo de ocho meses.

### VISTA

Rojo picota intenso con ligero ribete teja.

### OLFATO

Profundo y complejo, recordando a frutillas del bosque sobre un fondo balsámico de toffee y vainilla.

### GUSTO

Fresco, denso y carnoso, con taninos redondos y postgusto muy largo.

### CONTACTO COMERCIAL

[murviedro@murviedro.es](mailto:murviedro@murviedro.es) | 96 232 90 03

# PAGO DE THARSYS CABERNET FRANC SIN SULFITOS

## 2021

### Pago de Tharsys

#### DESCRIPCIÓN

Vino natural elaborado sin sulfitos y con mínima intervención humana en el proceso de elaboración. Las uvas son de cultivo ecológico y proceden de la parcela Albar, caracterizada por su suelo calizo asentado sobre una gran roca madre de caliza toba. Fue vendimiado el 28/09/2021 y se elaboraron 1.991 botellas.

#### VISTA

Color rubí de intensidad pronunciada y ribete púrpura. Lágrima media y de recorrido lento. Su aspecto es claro en estos momentos (se trata de un vino natural sin filtrar, y con el paso del tiempo podría presentar algo de turbidez, que en ningún caso afectará negativamente a los aromas y sabores, y por supuesto no representará ningún riesgo para la salud).

#### OLFATO

A copa parada aparecen intensos y limpios aromas de frutas negras maduras: cereza negra, ciruela negra, zarzamora. Al agitarlo despiertan aromas de regaliz y puromoro.

#### GUSTO

Entrada limpia y seca, con una acidez media que equilibra la gran madurez y le añade frescura. Sabor intenso de fruta negra bien madura y compotada. Cuerpo voluminoso y tanino maduro, suave y agradable. Explosión frutal en boca; las frutas negras bien maduras son las protagonistas y lo impregnan todo. Larga, voluminosa y rica persistencia.

#### CONTACTO COMERCIAL

nacional@pagodetharsys.com | 96 230 33 54





**WEB**





**WEB**



# ANMA TINTO

## 2018

### Chozas Carrascal

#### DESCRIPCIÓN

Anma, el alma de la segunda generación de la bodega. Un vino de finca que nace del amor al entorno y a la tierra, de poner en valor todo lo aprendido en el pasado unido a una fuerte vocación innovadora.

#### VISTA

Rojo cereza picota, con ribete de color rubí. Capa media. Lágrima generosa y aspecto limpio y brillante.

#### OLFATO

Aromas finos y a su vez complejos, nariz intensa y elegante. Aromas a fruta roja madura, con notas tostadas y balsámicas, atisbándose también sutiles toques torrefactos y minerales.

#### GUSTO

En paladar resalta su ataque suave y redondo y su tanino pulido. Con un paso de boca medio, de acidez equilibrada que potencia su sedosidad. Retrogusto persistente, haciendo recordar esos matices tostados.

#### CONTACTO COMERCIAL

comercial@chozascarrascal.es | 96 341 03 95

# VETERUM BOBAL DE VIÑAS VIEJAS 2020

## Bodegas Coviñas

### DESCRIPCIÓN

Seleccionamos las cepas más viejas de nuestros viñedos de Utiel- Requena para crear este singular Bobal de tanino bien pulido, sedoso y con persistente fruta roja. Recomendamos acompañarlo de carnes a la parrilla, risotto o carpaccio.

### VISTA

Rojo intenso con reflejos violáceos.

### OLFATO

Complejo, en el que se combinan los matices que aporta la madera con la potencia frutal del Bobal.

### GUSTO

Equilibrado con un tanino bien pulido, sedoso y con persistente fruta roja.

### CONTACTO COMERCIAL

joseantonio.garcia@covinas.es | 689 728 164



**WEB**





**WEB**



# BOBOS, FINCA CASA LA BORRACHA 2020

## Bodegas Hispanosuizas

### DESCRIPCIÓN

Este vino es un Bobal diferente y por eso hemos querido llamarle Bobos, que es una sinonimia de Bobal y Finca Casa la Borracha, que es la antigua finca de Bobal donde se ubica hoy Bodegas Hispano+Suizas.

### VISTA

Rojo intenso con reflejos violáceos. Capa alta.

### OLFATO

Complejo, combinando aromas de roble con fruta madura y sotobosque sobre un fondo tostado balsámico.

### GUSTO

Lleno, graso y con paso de boca majestuoso, combinando el equilibrio del tanino elegante con buen peso de fruta y un final muy noble con recuerdos al tostado ligero de la madera y una buena acidez.

### CONTACTO COMERCIAL

info@bodegashispanosuizas.com | 96 234 93 70

# PASIÓN DE BOBAL

## 2020

### Bodega Sierra Norte

#### DESCRIPCIÓN

Su origen en nuestros viñedos de más de 60 años, en los que se inicia de forma clara la potencialidad de calidad y equilibrio necesaria para la elaboración de un vino con carácter. Vendimia en cajas a finales de octubre, con una selección de racimos a la entrada en bodega.

#### VISTA

Color rojo picota de capa alta y ribete violáceo.

#### OLFATO

Nariz con buena fruta roja y negra como las fresas, frambuesas y cassis, muy bien llevada por un acompañamiento de cremosos y ligeros tostados de la barrica, algún toque especiado y algo de regaliz

#### GUSTO

Paso en boca muy sabroso, frutoso, de taninos esféricos, buena acidez y ligeros toques de vainilla, humo y tostados. Un vino con garra dentro de su equilibrio.

#### CONTACTO COMERCIAL

ricardo@bodegasierranorte.com | 96 232 30 99





**WEB**





**WEB**



# **BOBAL DE SANJUAN**

## **2021**

**Valsangiacomo – Viticultores San Juan Bautista**

### **DESCRIPCIÓN**

Vino tinto 100% bobal procedente de viñas viejas de San Juan (40-60 años) cultivadas en vaso, con bajos rendimientos y de secano. Fermentado en depósito de cemento crudo, y afinado en depósito de cemento crudo durante 11 meses. El cemento da firmeza al tanino y lo pule, y a la vez respeta la frescura en la boca y proporciona buena acidez.

### **VISTA**

Rojo granate de capa media y ribete púrpura.

### **OLFATO**

Intensa fragancia a frutos rojos, con predominio de fresa y un toque floral a violetas seguido de notas especiadas, destacando la pimienta negra y regaliz.

### **GUSTO**

Elegante con entrada fresca y predominio de la pimienta sobre fondeo de frutas maduras, fresa y cereza.

**CONTACTO COMERCIAL**

cherubino@cherubino.es | 96 251 04 51

# CAPRASIA BOBAL ÁNFORA

## 2020

### Bodegas Vegalfaro

#### DESCRIPCIÓN

Parte de este vino ha permanecido 6 meses en ánforas de terracota de 150 litros, el que procede del suelo arcilloso, y la otra parte ha sido criado en roble francés procedente de uso previo de nuestro blanco con tostados muy ligeros.

#### VISTA

Color rojo cereza intenso, pronunciado.

#### OLFATO

De intensidad aromática con predominio de fruta negra madura y sutiles notas de roble tostado.

#### GUSTO

Muy fresco en el paladar, con taninos dulces y abundantes, con mucho cuerpo y una buena acidez, final persistente de ciruela negra.

#### CONTACTO COMERCIAL

rodolfo@vegalfaro.com | 96 232 06 80



**WEB**





**WEB**



# LE GRENACHE

## 2019

### Bodega Dussart Pedrón

#### DESCRIPCIÓN

Vendimia con doble selección de racimos, despalillado y estrujado. Fermentación con sus levaduras autóctonas. Crianza de 7 meses roble francés y tinajas. Vino no clarificado, ni filtrado.

#### VISTA

Es un vino de color rojo cereza.

#### OLFATO

La nariz es muy limpia con aroma a frutos rojos como cereza fresca, frambuesa y fresa acompañado por aromas más torrefactos de la madera de roble francés.

#### GUSTO

En boca es un vino elegante y muy afrutado con unos taninos muy pulidos y una buena acidez que le confiere una agradable frescura.

#### CONTACTO COMERCIAL

bodegadussartpedron@gmail.com | 722 270 944

# PARSIMONIA BOBAL DE AUTOR

## 2019

### Bodegas Vibe

#### DESCRIPCIÓN

Vendimia manual de viñas con más de 65 años que garantizan un perfecto equilibrio durante su maduración. La fermentación se realiza en barricas de roble francés seguida de un periodo de 4 meses sometido a un proceso de battonage en contacto con las lías finas y 4 meses más de envejecimiento en la misma barrica.

#### VISTA

Rojo púrpura.

#### OLFATO

Aroma intenso a compota de fruta de ciruela y arándanos con fondo balsámico y un toque de moka.

#### GUSTO

Con mucho cuerpo y sedoso. El tanino bien integrado con la acidez y el alcohol proporciona un final muy equilibrado en boca.

#### CONTACTO COMERCIAL

raul@bodegasvibe.com | 636 329 233





**WEB**





**WEB**



## **VEGA INFANTE**

### 2021

#### **Bodegas Utielanas**

##### **DESCRIPCIÓN**

Es un vino suave, elegante y redondo.

##### **VISTA**

De color cereza madura.

##### **OLFATO**

Elegante aroma de moras y ciruelas negras con ligeros recuerdos avainillados.

##### **GUSTO**

Complejo sabor, donde armoniza la confitura de frutas con sabrosos toque ahumados.

##### **CONTACTO COMERCIAL**

comercial@bodegasutielanas.com | 655 576 070

# FORCATE

## 2020

### Bodegas Del Valle

#### DESCRIPCIÓN

Vino monovarietal de Bobal elaborado de forma artesanal a partir de uvas procedentes de viñedos ecológicos antiguos ubicados en el Parque Natural de las Hoces del Cabriel. Criado 7 meses en barricas de roble y posteriormente pasa a ser criado en botella en los antiguos depósitos subterráneos de la bodega.

#### VISTA

Color rojo picota muy intenso, de capa alta y tonos vivos.

#### OLFATO

En nariz es un vino intenso en el que destacan las notas a fruta roja muy madura acompañadas de aromas especiados y balsámicos. A copa agitada comienzan a aparecer de forma sutil los tostados y vainillas propios de la crianza en barrica.

#### GUSTO

En boca es un vino equilibrado, muy largo y con un tanino maduro. Predomina la fruta roja madura junto con las notas especiadas y balsámicas.

#### CONTACTO COMERCIAL

mireia@bodegasdelvalle.es | 697 649 111



**WEB**





**WEB**



# CASAGRANDE

## 2019

**Vinícola Requenense, C.V.**

### DESCRIPCIÓN

Vendimia manual y fermentación por separado de distintas parcelas de Bobal seleccionadas. Una vez conjuntado el vino, crianza en roble americano y francés, durante un máximo de ocho meses, continuando su envejecimiento en depósito de cemento tradicional hasta el momento del embotellado.

### VISTA

Tinto de buena capa, de color rubí y matices cereza, limpio y brillante.

### OLFATO

Fruta roja y negra, maduras, destacan en nariz en primer lugar, conjuntadas con la madera noble, ligeramente tostada, que nos sugiere vainillas, coco y tabaco.

### GUSTO

Boca carnosa y equilibrada, donde destaca también compota de ciruela y recuerdos balsámicos y minerales.

**CONTACTO COMERCIAL**

rafael@ochando.vin | 637 719 997

# AUDIENCIA

## 2021

### Bodegas Faustino Rivero Ulecia

#### DESCRIPCIÓN

Audiencia es el momento protagonista de la variedad bobal. Tras varios años, la bodega decide recuperar una marca que persigue reivindicar la calidad y singularidad de la variedad autóctona de la región, empleando la mejor selección de cada cosecha para este vino.

#### VISTA

Color cereza de alta intensidad con ribetes violáceos.

#### OLFATO

Buena complejidad aromática donde están notas de frutos negros como mora y rojos como fresa acompañada de un delicado toque especiado. La nariz además de la fruta presenta tenues matices tostados de caramelo y vainilla.

#### GUSTO

La Bobal es una variedad que presenta alto contenido de taninos, por lo que normalmente son vinos de buena estructura. En este caso se trata de un vino de buen volumen en boca y taninos maduros. Frutal y de final persistente.

#### CONTACTO COMERCIAL

svalles@marquesdelatrio.com | 626 981 531





**WEB**





**WEB**



# ARCAZ RESERVA

## 2017

### Bodega Sinarcas

#### DESCRIPCIÓN

Vino procedente de nuestros viñedos más antiguos de bobal y tempranillo, recolectados en su momento óptimo y con un buen envejecimiento en barrica.

#### VISTA

Color rojo intenso con tonos rubíes.

#### OLFATO

En nariz potente con notas de fruta madura (arándanos, ciruela) y herbáceos (plantas aromáticas).

#### GUSTO

De entrada, dulce y fresco. Recuerda los aromas de nariz. Ligeramente ardiente, largo y complejo.

CONTACTO COMERCIAL  
administracion@bodegasinarcas.es

96 231 54 34  
648 541 954





# RODENO TINTO

## 2020

### Bodegas Rodeno

#### DESCRIPCIÓN

Procedente de uva ecológica de terrenos elevados y arenosos. Elaboración natural. Debido al trabajo meticuloso de elaboración, extraemos todo el potencial posible y conseguimos un vino que expresa todo el carácter de nuestra tierra y nuestras tradiciones. Su composición es 85% de uva Tempranillo y 15% de uva Bobal.

#### VISTA

Vino tonalidad rojo picota con ribetes púrpura.

#### OLFATO

Aromas a fruta roja madura, fondo especiado y ligeras notas a regaliz.

#### GUSTO

En boca es elegante, con carácter, afrutado y de final persistente.

#### CONTACTO COMERCIAL

bodegasrodено@bodegasrodено.com | 626 682 134



**WEB**





**WEB**





# EL BOBAL DE ESTENAS

## 2017

### Bodega Vera de Estenas

#### DESCRIPCIÓN

Vinificado en depósito de cemento. Criado durante 4 meses en tinaja de barro.

#### VISTA

Granate con ribete amoratado y lágrima pronunciada.

#### OLFATO

Fragante varietal de bobal con respeto por los aromas frescos y finos de las uvas procedentes de viñas viejas.

#### GUSTO

Carnoso con mucha fruta y grato paso por el paladar que adivina su inconfundible personalidad mediterránea.

#### CONTACTO COMERCIAL

felix@veradeestenas.es | 630 967 660

# ANICETA

## 2021

### Vinos y Sabores Ecológicos

#### DESCRIPCIÓN

Entre la agricultura ecológica y las características de la tierra de La Portera, caliza de origen lacustre del Mioceno, existe una espectacular armonía entre acidez y maduración y las noches frías contribuyen al aroma.

#### VISTA

Color rojo picota vibrante con reflejos violáceos. De capa muy alta y densa lágrima tintada.

#### OLFATO

“No es un vino joven común”. Perfume de fruta roja madura, fruta negra acompañada de notas tostadas, aportadas por la tierra, sobre un fondo balsámico y algo mineral.

#### GUSTO

Carnoso y persistente, entrada agradable, paso aterciopelado, final largo con taninos dulces. “Un personaje serio, profundo y complejo con una apariencia joven y fresca”.

#### CONTACTO COMERCIAL

info@vinosysaboresecologicos.com | 686 428 020



**WEB**





**WEB**



# PASIEGO BOBAL

## 2018

### Bodegas Pasiego

#### DESCRIPCIÓN

Vino elaborado con la variedad Bobal, maceración prefermentativa en frío, y posterior maceración de 18 días. Envejecido en barricas de primer y segundo año, de roble francés, húngaro y americano durante 12 meses. Maridaje, con carnes rojas, guisos de carne de caza, asados, pastas, incluso postres con chocolate negro.

#### VISTA

Picota de gran capa con matices cardenalicios.

#### OLFATO

En nariz tiene buena intensidad y complejidad, con fruta roja madura (compota de ciruelas), especias (pimienta), notas balsámicas, cacao y buena integración fruta-madera

#### GUSTO

En boca presenta buen ataque, amplio, con cuerpo, con carácter y personalidad, estructurado, con taninos potentes pero nobles, torrefactos y gran persistencia.

#### CONTACTO COMERCIAL

[bodega@bodegaspasiego.com](mailto:bodega@bodegaspasiego.com)

[bodega.bodegaspasiego@gmail.com](mailto:bodega.bodegaspasiego@gmail.com) | 609 076 575

# SEDUCCIÓN

## 2021

### Cárcel de Corpa

#### DESCRIPCIÓN

Juvenil, desenfadado, casual.  
Perfecto para cualquier ocasión.

#### VISTA

Violáceo de alta capa.

#### OLFATO

Frutos del bosque, arándanos y moras.

#### GUSTO

Suave, sedoso y con un tanino muy redondo.

#### CONTACTO COMERCIAL

bodegasrebollar@carceldecorpa.es | 607 436 362



**WEB**





**WEB**





# CERROGALLINA

## 2017

### Cerrogallina

#### DESCRIPCIÓN

Con producción muy baja, un grano de pequeño tamaño y 18 meses en barrica, se obtiene un vino que ofrece lo mejor de la uva autóctona: la fruta varietal, la potencia, la frescura y el equilibrio en boca.

#### VISTA

Color rojo picota, muy vivo y bien cubierto.

#### OLFATO

Nariz con abundante peso de frutos rojos y negros en sazón (cereza, mora, arándanos y grosella), con recuerdos a confitura inglesa. El fondo es tostado y alquitranado, especiado y balsámico.

#### GUSTO

Magnífico en boca, potente y untuoso, amplio y redondo y equilibrado. Muy largo y rico en matices. Perfecta integración de madera, final largo y aromático.

#### CONTACTO COMERCIAL

[info@cerrogallina.com](mailto:info@cerrogallina.com) | 676 897 251

# SUCESION

## 2019

### Bodegas Covilor

#### DESCRIPCIÓN

Vino tinto de la variedad cabernet Sauvignon con 15° de alcohol. La temperatura a la que debe ser servido estará entre 16° y 18°. Ideal para acompañarlo con comidas de mucha grasa: carnes rojas, comida de caza...

Plato seleccionado: caldereta de corzo.

#### VISTA

Vino color rojo profundo con matices violáceos.

#### OLFATO

Aroma intenso, destacando la esencia de grosella, cerezas, ciruelas, aceitunas negras.

#### GUSTO

En boca se presenta denso, con mucha estructura y con un fondo de chocolate negro.

#### CONTACTO COMERCIAL

comercial@bodegascovilor.com | 679 330 014



**WEB**





**WEB**



# LADRÓN DE LUNAS CRIANZA 2018

## Ladrón de Lunas

### DESCRIPCIÓN

Vino procedente de las uvas de nuestros viñedos más viejos de bobal, cultivados a una altitud de más de 900 metros. Maceración prefermentativa durante 3 días y fermentación controlada durante 7 días más. Crianza en bodega de roble americano durante 12 meses.

### VISTA

Un vino de un intenso color rojo teja con suaves reflejos violáceos.

### OLFATO

Con aromas todavía primarios que recuerda a los frutos rojos suavizados por un toque avainillado dado por la crianza.

### GUSTO

Destaca el cuerpo en su boca que es tanino maduro, es untuoso, con retrogusto glicérico y largo.

### CONTACTO COMERCIAL

fernando@ladrondelunas.es | 660 958 980

# EMILIO CLEMENTE

## 2021

### Bodegas Emilio Clemente

#### DESCRIPCIÓN

Vino tinto mezcla de Bobal y Tempranillo, con cuatro meses de maduración en barricas de roble francés y tostado medio.

#### VISTA

Color rojo rubí, capa media.

#### OLFATO

Fruta roja madura, notas balsámicas, pimienta negra.

#### GUSTO

Potente en boca, con un posgusto largo que deja recuerdos especiados.

#### CONTACTO COMERCIAL

bodega@eclemente.es | 678 700 873



**WEB**





**WEB**





## MALOCO

2021

**Luis Corbi Coloma**

### DESCRIPCIÓN

Bobal 100%. 4 meses barrica de roble francés. 2 meses en tinaja.

### VISTA

Rojo picota de capa media alta.

### OLFATO

Intensidad alta a fruta roja madura, especiado, balsámico con notas mentoladas.

### GUSTO

Acidez media con sabores a fruta roja, especias con notas minerales, tanino alto y maduro que propicia un largo final.

CONTACTO COMERCIAL

comercial@bodegasluiscorbi.com | 688 700 246

# NEXO

## 2019

### Bodegas Jiménez-Vila Hnos

#### DESCRIPCIÓN

Coupage de BOBAL Y SYRAH, vendimia manual, cepas viejas y crianza de 12 meses en barrica bordelosa.

#### VISTA

Limpio, color rojo picota profundo.

#### OLFATO

Nariz muy expresiva, compleja, transmite seriedad y serenidad, frutas del bosque, bajomonte y minerales.

#### GUSTO

Entra con elegancia, medio de boca amplio, carnoso, taninos sedosos, sensación de volumen y equilibrio, final fresco y aromático.

#### CONTACTO COMERCIAL

marisa@jimenezvila.es | 659 821 303



**WEB**





**WEB**



# EL PERDÍO

## 2020

**Valsangiacomo – Viticultores San Juan Bautista**

### DESCRIPCIÓN

Bobal 100% certificada en ecológico, de la viña El Albardín subparcela El Perdío 1,2ha de viña vieja de 60 años, en vaso y de secano, a 660m de altitud, de suelo arcilloso. Elaborado con un porcentaje de raspón, fermentación en barricas de roble francés de 500lts abiertas por un fondo y afinado en depósito de cemento crudo. Ecológico y vegano.

### VISTA

Intenso color picota madura con irisaciones violetas.

### OLFATO

Expresiva fruta fresca donde se reconoce la variedad Bobal, la singularidad del cemento de la Bodega de San Juan y la complejidad que le otorga parte de su fermentación y maduración en barrica.

### GUSTO

Paso firme, sabroso y complejo.

**CONTACTO COMERCIAL**

cherubino@cherubino.es | 96 251 04 51

# LA NOVICIA

## 2021

### Bodegas Jiménez-Vila hnos

#### DESCRIPCIÓN

Vendimia manual, maceración prefermentativa, fermentación en inox con temperatura controlada, cuatro meses de bodega.

#### VISTA

Limpio, color rubí intenso.

#### OLFATO

Complejo, aromas de fruta madura del bosque, mora y arándano, envuelto en notas de torrefacto. Sutiles notas florales y de violeta.

#### GUSTO

Elegante, con un medio de boca amplio, cremosidad y taninos pulidos. Final suave y largo con notas de frutas del bosque.

#### CONTACTO COMERCIAL

comercial@jimenezvila.es | 659 821 303



**WEB**





**WEB**





## EL CARETO

2021

### Bodegas Lupanda

#### DESCRIPCIÓN

Vino de bobal, de cepas viejas y de parcela con cantos rodados. Vendimia seleccionada manualmente y elaboración cuidadosa en nuestra microbodega familiar.

#### VISTA

Color rojo picota y de capa alta.

#### OLFATO

Aromas a frutos rojos y negros. Intensidad media-alta.

#### GUSTO

Buena acidez, taninos amables, retrogusto largo.

#### CONTACTO COMERCIAL

info@bodegaslupanda.es | 662 334 397 y 654 206 722

# MEMBRILLERA

## 2021

### Bodegas Carres

#### DESCRIPCIÓN

En el vino mediterráneo proveniente de una parcela que se encuentra en el paraje de la membrillera situado en la pedanía de Casas de Eufemia.

#### VISTA

Vino de color muy intenso, de capa media, color picota.

#### OLFATO

Es un vino con aromas mediterráneo, destacando frutas de sotobosque y monte bajo. También destaca por la fruta roja como la frambuesa y las moras.

#### GUSTO

Vino con mucha fruta, donde destaca su frescura y sus taninos maduros en boca.

#### CONTACTO COMERCIAL

torres.carpio.jl@gmail.com | 675 515 729



**WEB**





## **LISTADO DE BODEGAS**

- **Vicente Gandia Pla**
- **Bodegas Murviedro**
- **Pago de Tharsys**
- **Chozas Carrascal**
- **Bodegas Coviñas**
- **Bodegas Hispanosuizas**
- **Bodega Sierra Norte**
- **Valsangiacomo – Viticultores San Juan Bautista**
- **Bodegas Vegalfaro**
- **Bodega Dussart Pedron**
- **Bodegas Vibe**
- **Bodegas Utielanas**
- **Bodegas Del Valle**
- **Vinícola Requenense, C.V.**
- **Bodegas Faustino Rivero Ulecia**
- **Bodega Sinarcas**
- **Bodegas Rodeno**
- **Bodega Vera de Estenas**
- **Vinos y Sabores Ecológicos**
- **Bodegas Pasiego**
- **Cárcel de Corpa**
- **Cerrogallina**
- **Bodegas Covilor**
- **Ladrón de Lunas**
- **Bodegas Emilio Clemente**
- **Luis Corbi Coloma**
- **Bodegas Jiménez-Vila Hnos**
- **Bodegas Lupanda**
- **Bodegas Carres**



# GUÍA 2022

Esta Guía Brin-D.O Utiel-Requena de vinos tintos recoge un total de 30 vinos para maridar tanto tus momentos más importantes como aquellos que suceden en la sencillez del día a día.

La Denominación de Origen Utiel-Requena presenta en esta edición especial sus vinos más especiales de 2022. A través de esta guía puedes aprender y conocer más sobre las elaboraciones de variedades tintas de nuestra región: su olor, su gusto, su vista... Esta información te ayudará a elegir el mejor vino para acompañar en cada ocasión y alzar la copa en un "BrinDEO" por la vida.

Las variedades protagonistas de la DO Utiel-Requena son las tintas, entre las que destaca la uva Bobal, que es ancestral y autóctona de estas tierras.

Vinos color rubí, violáceos, con aromas intensos. Para maridar con carnes, con dulces o con arroces. Tintos para disfrutar en boca con su suave ligereza y acidez. Vinos Utiel-Requena para conocer y degustar los mejores tintos con historia, tradición y valor.

Un BRIN-D.O.  con un vino  
Utiel-Requena es la celebración  
 del aquí y ahora 





**Unión Europea**

Fondo Europeo Agrícola  
de Desarrollo Rural

*Europa invierte en las zonas rurales*



**utiel-requena**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN