



utiel-requena

# DOSSIER PRENSA

## DENOMINACIÓN DE ORIGEN UTIEL-REQUENA

### 2.600 años de historia

La tradición vitivinícola de Utiel-Requena alcanza los 2.600 años de historia. Los yacimientos arqueológicos encontrados en esta Denominación de Origen avalan la producción de vino y su comercialización ininterrumpida desde la época íbera hasta la actualidad.

Decenas de lagares tallados en piedra, como Las Pilillas de Requena, ánforas, documentos y restos de pepitas de uva hallados y estudiados, remontan la cultura vinícola de Utiel-Requena a los orígenes del vino en la Península Ibérica.



La antigüedad, la continuidad y la singularidad de la variedad de uva autóctona Bobal son los valores sobre los que se asienta este paisaje cultural, denominado Territorio Bobal, y que opta a ser Candidato a Patrimonio Mundial por la UNESCO.

### Territorio y clima

La Denominación de Origen Utiel-Requena se encuentra en la meseta interior de la provincia de Valencia (España), a 70 km del mar. Posee un clima mediterráneo con rasgos de continentalidad, debido a sus 720 metros de altitud media.

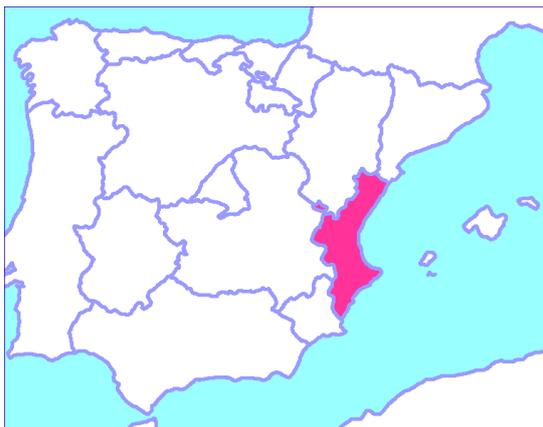


El área de producción ocupa más de 30.000 hectáreas de viñas y comprende nueve términos municipales: Caudete de las Fuentes, Camporrobles, Fuenterrobles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro y Villargordo del Cabriel.

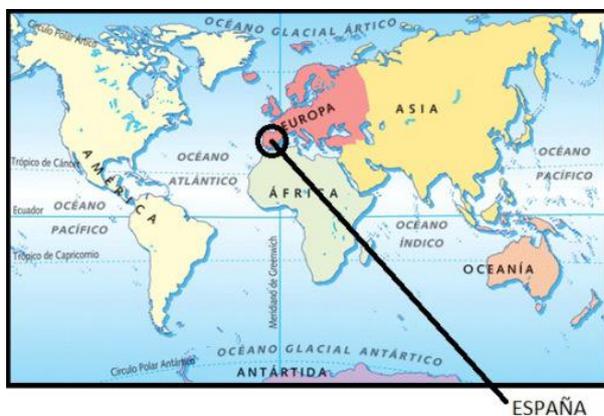
Alrededor de 4.500 familias de viticultores y 116 bodegas viven de la vitivinicultura en la DO Utiel-Requena, por lo que el vino es el principal motor de la economía de esta zona.



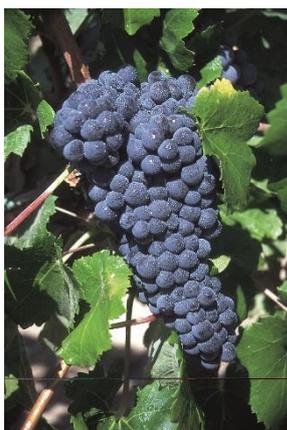
Comarca Utiel-Requena en la Comunidad Valenciana



La Comunidad Valenciana, ubicada en España



## Uva autóctona: Bobal



La **variedad Bobal** es la estrella de la Denominación de Origen Utiel-Requena. Esta uva autóctona ocupa el 60% de la superficie total del viñedo, y se adapta perfectamente a su clima y territorio.

Los vinos elaborados con Bobal tienen un color intenso y característico, con mucho cuerpo y aromas complejos y afrutados. Estudios científicos demuestran que la Bobal es una de las variedades de uva con mayor contenido en resveratrol, que es la sustancia cardiosaludable y anticancerígena atribuida al vino.

Otras variedades de uva autorizadas para elaborar vinos de DO Utiel-Requena son:

**VARIETADES TINTAS:** Bobal, Tempranillo, Garnacha Tinta, Garnacha Tintorera, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Petit Verdot, Cabernet Franc, Graciano y Monastrell.

**VARIETADES BLANCAS:** Macabeo, Chardonnay, Tardana o Planta Nova, Sauvignon Blanc, Albariño, Xarel-lo, Merserguera, Verdejo, Garnacha blanca, Moscatel de grano menudo, Parellada, Viognier, Godello y Tortosí.

## Bodega Redonda, museo y sede de la DO Utiel-Requena



La sede del Consejo Regulador se encuentra en Utiel, en el edificio conocido como Bodega Redonda, una joya arquitectónica de 1891. La parte más actual se destinó a las oficinas del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena, y la auténtica bodega circular se acondicionó como Museo de la Vid y el Vino.

Ofrece visitas guiadas gratuitas con taller de aromas.

Reservas: +34 96 217 10 62 – [museodelvino@utielrequena.org](mailto:museodelvino@utielrequena.org)

### ¿Qué es el Consejo Regulador?

Es un organismo que certifica el sistema de elaboración de las bodegas inscritas para proteger la calidad de los vinos amparados por la DO Utiel-Requena y, además, los promociona. El órgano de gobierno lo forman veinte personas que son elegidas democráticamente como representantes de todos los agentes del sector vitivinícola.