

NUESTROS VINOS SELECCIONADOS – D.O. UTIEL-REQUENA – 2026



¿QUÉ SÓN LOS VINOS SELECCIONADOS?

Los vinos seleccionados de la Denominación de Origen Utiel-Requena son los vinos que se utilizan para representar a la DO en todos sus actos. Participarán en ferias, catas, jornadas y eventos nacionales e internacionales, destacando el potencial y la calidad de la región en la escena vitivinícola.

La DO Utiel-Requena cuenta con cinco categorías de vino: espumoso, rosado, blanco, tinto Utiel-Requena y tinto monovarietal de Bobal.

Los vinos se seleccionan a través de una cata a ciegas. Se catan todos los vinos y los tres con mayor puntuación pasan a ser finalistas. Se catan solo estos tres en una segunda tanda y el que más puntos consiga se consagra como el vino seleccionado de la DO Utiel-Requena para ese año y se le identifica con una etiqueta a modo de medalla.



UTIEL-REQUENA DÓNDE CATARLOS



LA SINGULARIDAD DE LA D.O.-U.R

Los Vinos Seleccionados de la DO Utiel-Requena se promocionan en eventos para público profesional y para público final. Están presentes en catas, ferias, foros, cursos, congresos y jornadas. Esta participación activa contribuye a promover la marca DO Utiel-Requena y nuestros vinos a nivel local, nacional e internacional.

#VinosUtielRequena

Nuestra Denominación de Origen destaca por su singularidad y tradición en la elaboración de vinos de calidad. Nuestros vinos son el resultado del esfuerzo y la pasión de nuestros viticultores y bodegas, quienes trabajan con dedicación para ofrecerte lo mejor de nuestra tierra.

Para más información,
visita nuestro sitio web:
utilrequena.org

VINO ESPU- MOSO

BOBAL BRUT

VISUAL: Vino de color amarillo pajizo donde comienzan a salir destellos brillantes dorados.

OLFATIVA: Prolongada y equilibrada crianza en rima que mezcla aromas frescos, florales y frutales.

GUSTATIVA: La burbuja muy fina e integrada lo hace crujiente pero a la vez cremoso, graso y fresco.

ALCOHOL: 12% vol

VARIEDAD: Bobal 100 %
BODEGA: Vicente Gandía
AÑADA: 2022



VINO BLANCO

NODUS SAUVIGNON BLANC

VISUAL: Vino de color amarillo pajizo con reflejos dorados, limpio y brillante.

OLFATIVA: Aromático y elegante, con una expresión intensa de frutas tropicales y notas frescas varietales.

GUSTATIVA: Bien estructurado y equilibrado, con una acidez viva que aporta frescura, armonía y ligereza en boca.

ALCOHOL: 12,5 % vol

VARIEDAD: Sauvignon Blanc 100%
BODEGA: Nodus
AÑADA: 2025



VINO ROSADO

ALTO CUEVAS

VISUAL: De color rosa frambuesa brillante, destaca por su vivacidad y atractivo visual.

OLFATIVA: Es intenso y muy aromático, con claras notas de fresa y frambuesa madura, con delicados matices florales.

GUSTATIVA: Suave, equilibrado y refrescante, con un agradable sensación cremosa y una acidez bien integrada.

ALCOHOL: 12,5% vol

VARIEDAD: Bobal
BODEGA: Covilor
AÑADA: 2025



TINTO MONO-VARIETAL DE BOBAL

BOBOS

VISUAL: Rojo intenso con reflejos violáceos.

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

GUSTATIVA: Lleno, graso, combina el equilibrio del tanino con buen peso de fruta y final noble que recuerda ligeramente a la madera.

ALCOHOL: 14 % vol

VARIEDAD: Bobal
BODEGA: Hispano Suizas
AÑADA: 2023



VINO TINTO

SUEÑOS DEL MEDITERRÁNEO

VISUAL: Color rojo picota intenso, rubí, con ribetes violáceos y granates.

OLFATIVA: Aromas a frutos rojos, maduros, por elaboración a baja temperatura y ensamblados con notas elegantes especiadas.

GUSTATIVA: Las suaves notas de madera con la fruta madura hacen que resulte un vino complejo, elegante y sedoso al paladar.

ALCOHOL: 13 % vol

VARIEDAD: 100 % Garnacha Tintorera
BODEGA: Bodegas Utielanas
AÑADA: 2024



Calle Sevilla 12, 46300 ————— Utiel - Valencia - España
Tel. +34 96 217 10 62 — comunicacion@utielrequena.org

utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Cofinanciado por
la Unión Europea

Instagram: @doutielrequena
Facebook: Vinos utiel -Requena
Linkedin: Denominación de Origen vinos Utiel Requena
Youtube: Vinos Utiel-Requena-Denominacion de Origen