ECONOMÍA 3
La revista de los líderes
NÚMERO 294 | NOV./DIC. 2017 | 3 EUROS

Vinos y más...

Guía enológica para Navidad

Los mejores vinos, cavas y destilados de la Comunitat

CONTENIDOS

TINTOS: ICONO, CERRO BERCIAL, CLOS D'ESGARRACORDES, CEREMONIA, SUEÑO DE MEGALA, PARAJE TORNEL, ADNOS, CEPAS VIEJAS...
BLANCOS: HENRI MARC, MARINA ALTA, AD GAUDE, AL VENT, BLANC D'ENGUERA, FUSTA NOVA, JUAN DE JUANES...
CAVAS Y ESPUMOSOS: TANTUM ERGO, ESENCIA, SANDARA, CAPRASIA, VEGA MEDIEN, DOMINIO DE LA VEGA, LUNA, CHOZAS CARRASCAL...

POR TRABAJAR EN 127 PAÍSES CON 89 DIVISAS

El banco que eligen las empresas

En CaixaBank ya somos el puente de las empresas entre España y más de 127 países. Por medio de 23 oficinas en el exterior, acompañamos a las empresas españolas en sus procesos de internacionalización y de inversión. Somos líderes en la emisión de avales internacionales y en créditos documentarios de importación y exportación.

www.CaixaBank.es/empresas

CaixaBank
Empresas

Según CaixaBank. Memoria 2016. NRI: 1890-2017/09681

ADO
Patrocinador del Equipo Olímpico

Bodegas

LA VIÑA 004
BARÓN D'ALBA 005
SIERRA NORTE 006
VEGAMAR 008
HISPANO SUIZAS 009
VICENTE GANDÍA 010
VEGALFARO 011
ENGUERA 012
UNIÓN VINÍCOLA DEL ESTE 013
DOMINIO DE LA VEGA 014
COVIÑAS 015
MURVIEDRO 016
NODUS 018
VALSANGIÁCOMO 019
CHOZAS CARRASCAL 020
CASA CESILIA 022
BOCOPA 023
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
VALENCIA 024
BARONÍA DE TURÍS 025

Vuelve Vinos y Más

Gracias a la buena acogida cosechada el pasado año, la edición de noviembre de **Economía 3** repite con el Especial Vinos y Más. Junto a las 121 páginas de la edición normal de la revista, hemos preparado 24 páginas especiales, dedicadas al mundo del vino y los cavas, que son las que siguen a continuación, con su propia portada (la contraportada de la edición general).

En ellas, les proponemos una selección de los mejores tintos, blancos, rosados o cavas elaborados por las bodegas de la Comunitat con variedades como Bobal, autóctona de Utiel-Requena; Syrah, que se ha adaptado a los suelos del Alto Turia; o Verdil, originaria de Alforins.

¡Esperamos que la disfruten!

La Viña, experta en la elaboración de vinos complejos

La bodega **La Viña** está situada en La Font de la Figuera (Valencia), en una zona conocida como "Terres dels Alforins", un entorno privilegiado entre el Mediterráneo y la meseta que dota a sus vinos de carácter y personalidad únicos.

Sus viñedas se hayan en una zona continental de veranos cálidos e inviernos secos y fríos y la diversidad de tipos de suelo y altitudes favorece la elaboración de vinos complejos combinando perfectamente variedades autóctonas y foráneas. De hecho, la calidad de sus vinos está avalada por importantes reconocimientos nacionales e internacionales. Entre sus vinos más representativos se encuentran las familias Icono, Venta del Puerto y Juan de Juanes.

La familia "Icono" (2004) muestra al consumidor el potencial individual de las variedades Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon y Chardonnay. En 2015 se incorpora el tinto Icono Selección, un *coupage* que refleja las mejores cualidades de estas variedades.

La segunda familia, denominada "Venta del Puerto", agrupa vinos *coupage* de alta expresión donde la tradición y la modernidad se dan la mano en su elaboración. Tintos hermanos, fruto de la selección de las mejores cepas viejas de las variedades cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Tempranillo, pero con distintas crianzas.

Por último, la familia "Juan de Juanes": rindiendo homenaje al relevante pintor renacentista natural de la Font de la Figuera y que da nombre a este proyecto de **La Viña**, supone el renacimiento de la marca más emblemática de la bodega, que comercializa desde hace 30 años. Consta de tres gamas: Vendimia Bronce, Plata y Oro.

Hay que destacar también que la bodega **La Viña** está integrada en **Anecoop Bodegas**, que figura en el Top 30 de las mejores bodegas del mundo (Ranking 2017 elaborado por la World Association of Writers and Wine Journalists). ■

Icono Selección

DO Valencia

Elaboración | 8 meses en barrica de roble francés.

Variedades | 25% de Garnacha Tintorera y 25% de Monastrell, 20 % de Cabernet Sauvignon y 20 % de Syrah y 10 % de Tempranillo.

Cata | Brillante y de color rojo picota oscuro y vivo. En el olfato y a copa parada destacan las notas a violetas, grosella, arándanos y ciruelas pasas, sobre un fondo tostado. Al agitarla, se potencian los aromas de frutas negras reforzadas con toques torrefactos. En boca es suave y de gran recorrido, con taninos dulces y carnosos acompañado de una acidez, que le confiere frescura y que resalta la presencia de la fruta madura.

Maridaje | Adecuado para acompañar carnes rojas, carnes estofadas y quesos. Debe servirse entre 16º y 18º C.

Venta del Puerto Nº 12

DO Valencia

Elaboración | Tinto 12 meses en barrica de roble americano.

Variedades | 40% Tempranillo, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot y 10% Syrah.

Cata | A la vista es de color rojo picota oscuro y ribete cardenalicio. Al olfato tiene un aroma envolvente y complejo, destaca, a copa parada, notas de fruta negra madura, fruta en licor y notas dulzonas y a copa agitada se potencian los aromas de frutas negras y rojas reforzadas con toques balsámicos y torrefactos, chocolate y café con leche, unidos a notas minerales. En boca es potente, con taninos dulces y carnosos, acidez integrada, fresco y presencia de fruta madura.

Maridaje | Acompaña carnes rojas, quesos curados y guisos. Debe servirse entre 16º y 18°C.

Juan de Juanes Vendimia Oro-Blanco

DO Valencia

Elaboración | Blanco fermentado en barrica de roble francés Allier.

Variedades | 100% Chardonnay.

Cata | De color amarillo pálido, limpio y brillante. Al olfato, se perciben notas de frutos secos junto a notas tostadas. Su sabor es complejo y bien estructurado. En definitiva, se trata de un buen balance entre aromas de fruta, madera y mineral.

Maridaje | Adecuado con aperitivos, arroces, pasta o pescado. Debe servirse entre 10º y 12ºC.

Peculiaridades | La Viña homenajea con este vino, una obra de arte en su género, al pintor Juan de Juanes (1523), nacido en La Font de la Figuera y que está considerado el creador de la iconografía religiosa del Renacimiento español.

Baron d'Alba, pasión por la tradición

En el Plà de Les Useres (Castellón) la producción de vino es una tradición secular. El paisaje muestra pequeñas bodegas artesanales, y en él se ubica **Bodegas y Viñedos Barón d'Alba**, donde se producen los vinos Clos d'Esgarracordes.

Así es el Clos d'Esgarracordes Blanco 2016 (Macabeo y Viognier) de aspecto brillante, amarillo pajizo claro, aroma complejo y de intensidad media que deja entrever un equilibrio entre aromas de fruta de hueso y floral, con notas de ahumado y minerales sobre un tostado que recuerda a las almendras. En boca, a la entrada es fresco, con un desarrollo tenso y goloso hasta un medio de boca con grasa y volumen, sostenido por una buena acidez y un final amplio y aromático.

El vino tinto Clos d´Esgarracordes crianza 2011 se elabora a partir de uvas Merlot, Cabernet Sauvignon, Monastrell, Tempranillo y Syrah, de viñedos de la familia inscritos en la IGP Castello. Tras 17 meses en barricas de roble francés y americano, sigue un embotellado clásico en vidrio, sin filtracion previa, para, posteriormente, pasar 18 meses más de afinamiento en sala de crianza.

De color burdeos, cubierto e intenso, con aromas a frutos negros maduros en compota con recuerdos balsámicos a cedro y minerales presenta notas torrefactas y especiadas que le aportan complejidad y elegancia.

Aterciopelado en boca, cálido suave, y acidez muy equilibrada.

Espumoso 2013, de las variedades macabeo, monastrell y garnacha es brillante a la vista, con burbujas en abundancia y buena persistencia en su corona perlada. En nariz se pueden apreciar notas de frutos secos como la avellana y la nuez y notas de fruta fresca como la pera y el albaricoque. Moviéndolo suavemente también se aprecian notas de "brioche" tostadas y almendras tostadas.

En boca entra con mucha frescura, la burbuja es fina y se expande en el medio de boca dando una agradable sensación de volumen y suave frescura. El final se resuelve con suavidad, frescura y una larga persistencia aromática donde predomina el membrillo y las avellanas. ■

Sierra Norte practica el cultivo ecológico para extraer la esencia de la variedad

Bodega **Sierra Norte** es el fruto de tres generaciones familiares. Las dos primeras se dedicaban únicamente al cultivo de la viña, pero ha sido la tercera, que actualmente está al frente de la bodega, la que comenzó a elaborar vino en el año 2000 y la que creó la bodega como la conocemos hoy en día.

El grueso del viñedo de **Sierra Norte** está en Camporrobles, en la zona más alta de la comarca Requena-Utiel, a 920 metros de altitud, lo que otorga a la viña privilegios climáticos que se dejan notar en la calidad de la uva y en el resultado de sus vinos.

El cultivo que hace **Sierra Norte** es ecológico, algo que ya iniciaron las generaciones anteriores en el año 1985. Unido a la ecología está la búsqueda de bajos rendimientos, para extraer la esencia de la variedad. Los trabajos de laboreo son limitados, para no interferir en la actividad microbiológica de los suelos y fomentar así la resistencia natural de la planta. Todo un saber hacer que la sitúan a la vanguardia de las nuevas demandas. ■

Pasión de Bobal Rosado 2016

Variedad | Bobal 100%

Elaboración | Combina los mejores racimos recogidos en la parcela de mayor cota de sus viñedos de Camporrobles. Los procesos de clarificación, estabilización y filtrado de los vinos antes de su embotellado se realizan de la manera más respetuosa posible, para conservar su carácter.

Cata | Rosa claro brillante, nariz intensa con abundantes toques de fruta roja (grosellas, cerezas y fresas) y sutil recuerdo de pétalos de rosa. Al paladar es sabroso, amplio y equilibrado. Su fresca acidez hace de él un vino ágil y vivo. Su evolución en boca es magnífica, con un posgusto largo y sabroso, en el que destacan los aromas varietales.

Maridaje | Ideal para aperitivos y platos fríos, ensaladas, verduras, carnes blancas y arroces. Servir entre 8-10º C.

Cerro Bercial Blanco Selección 2015

Variedad | Chardonnay 45%, Sauvignon B. 40%, Macabeo 15%

Elaboración | El equipo técnico determina la maduración y comienza la vendimia. Cada variedad se vendimia a mano y se recolecta por la noche para evitar a oxidación de los mostos y conservar los matices aromáticos más delicados.

Cata | Amarillo pajizo, brillante con una buena combinación de aromas cítricos, de flor blanca y suaves recuerdos tostados. Paladar amplio, envolvente, cremoso, fresca acidez e interesante persistencia evocadora.

Maridaje | Ideal para acompañar quesos fuertes, curados y cremosos. Arroces con fondo de todo tipo, secos, caldosos y melosos de carne, pescado y marisco. Anguilas o sardinas ahumadas. Servir a una temperatura de 8-10ºC.

Cerro Bercial Ladera Los Cantos 2014

Variedad | Bobal 65% y Cabernet 35%

Elaboración | Se trata de un trabajo esmerado para obtener un producto de alta expresión, con diferentes fases de fermentación. Para finalizar, fermenta en barrica de roble francés 18 meses y crianza de 10 meses en botella.

Cata | De color rojo picota y ribete rubí. En nariz es fino en aromas, fresco, elegante, con carácter mineral y finos tostados. Recuerdos de cacao y fruta madura sobre fondo de sotobosque. En boca es graso, redondo y de cuerpo medio. En retronasal reaparecen los finos tostados sobre la fruta roja.

Maridaje | Ideal para asados y guisos de carnes rojas, caza mayor y quesos curados. Gazpacho manchego, arroces caldosos y secos hechos con leña de sarmientos. Servir entre 16-18ºC.

EL MIRACLE

LIFESTYLE WINES

Alma Inquieta

EL MIRACLE
120
ANIVERSARIO
TEMPRANILLO - SHIRAZ
VALENCIA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
PRODUCT OF SPAIN
VG
VICENTE GANDIA

WINE in MODERATION .eu
EL VINO SOLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

VG VICENTE GANDIA

MEDI~ TERRA~ NEAN~ attitude

Vegamar cuida de sus viñedos como si de un jardín se tratara

Bodegas Vegamar cuida sus propias viñas "como si de un perfecto jardín se tratara", explican desde la entidad. Sus viñedos se encuentran en un entorno natural, rodeados por el Río Tuéjar y el Turia, excepcional para el cultivo de la vid y los frutales por su microclima, único en la zona de Los Serranos. Su orografía montañosa hace que los rayos del sol incidan perpendicularmente en las viñas, favoreciendo su maduración, y protegiéndolas de las inclemencias del tiempo.

En esta comarca, los inviernos son fríos y los veranos son cálidos y secos, favoreciendo la maduración. *"La diferencia de temperaturas entre el día y la noche en los meses de maduración facilitan que esta sea más lenta y progresiva, logrando un equilibrio entre la acidez y la concentración de azúcares"*, inciden desde **Vegamar**.

Bodegas Vegamar cuenta con cerca de 100 ha en la zona de Calles (Alto Turia), de las cuales, 50 ha están en producción. Trabajan con las variedades Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo, SauvignonBlanc y Macabeo y están experimentando con Petit Verdot, Pinot Noir, Gewurztraminer y Albariño con el fin de ampliar su gama y satisfacer el gusto de los amantes del vino más exigentes.

"La gran diversidad de composición de nuestros suelos (arenosos, limosos y arcillosos), nos permite obtener vinos con personalidad y características muy diferentes", destacan desde la bodega. Mientras que los arcillosos aportan más extracto, cuerpo, color y polifenoles, los arenosos se consideran más calientes obteniéndose cosechas regulares con una pluviometría adecuada, de cosecha reducida y obteniendo vinos de gran finura y aromáticos. En los suelos con gran porcentaje de limo las raíces penetran fácilmente donde existe humedad, por lo que se producen cosechas de gran calidad.

Todos sus viñedos están plantados en espaldera lo que les permite disponer de más superficie foliar para realizar la fotosíntesis y facilitar la maduración de las uvas y además, ayuda a que la viña se defienda mejor de las enfermedades producidas por la humedad, ya que están más alejadas del suelo. *"Todo estos cuidados dan como resultado unos vinos de gran calidad, singulares y con carácter propio"*. ■

Esencia Vegamar

DOP Valencia.

Variedades | Garnacha y Syrah

Vinificación | Selección de las mejores uvas y vendimia de noche para obtener la temperatura más baja y evitar la oxidación hasta la llegada a bodega. Realizan el *coupage de las variedades* después de envejecer 14 meses en barricas de roble francés nuevas.

Cata | Color: rojo Intenso. Aroma: de intensidad muy alta, potente, combinando la madera nueva tostada de roble francés con un fondo de fruta roja muy madura. Sabor: Denso, impactante, con tanino muy limado y elegante, con un final de boca muy largo con recuerdos de confitura de fruta roja madura y toffe con una acidez equilibrada.

Maridaje | Ideal con pato confitado, carnes rojas y de caza mayor. Aconsejable servirlo a 18º C.

Esencia Vegamar Brut Nature

DO Cava (Requena).

Variedades | Chardonnay & Garnacha (blanc de noirs)

Vinificación | Selección de las mejores uvas de pagos de Chardonnay (Finca La Pinada) y Garnacha (Pedanías de La Portera y Los Pedrones).

Cata | Color: amarillo pálido brillante, con toques acerados. Burbuja cremosa y fina. Muy limpio y franco. Aroma: De intensidad muy alta, complejo, con recuerdos a hierbas secas, fruta escarchada y toque de bollería fina, con un fondo de almendra tostada muy elegante. Sabor: Cremoso, consistente, con paso de boca elegante marcando la frescura y con un final ligeramente amargo que le resalta el aroma de boca.

Maridaje | Ideal para maridar con arroces, mariscos y carnes blancas. Debe servirse a 8º C.

Vegamar Blanco Dulce

DOP Valencia.

Variedades | Moscatel de Alejandría

Vinificación | Selección de las mejores uvas de Moscatel. Solo el mosto limpio se fermenta a 16º C adicionando una selección de levaduras. Una vez alcanzado el grado alcohólico deseado, se para la fermentación bajando la temperatura a -2º C y se filtra para eliminar las levaduras, quedándose el vino dulce debido al azúcar residual del propio mosto de Moscatel.

Cata | Color: amarillo pálido brillante. Aroma: de intensidad muy alta, recuerdos a fruta muy madura como melocotón, piña, plátano y fondo lácteo y floral. Sabor: Con sabor dulce a fruta fresca, buena acidez y largo final de boca.

Maridaje | Ideal para maridar con foie y dulces y pastas de sobremesa. Debe servirse a 5-7º C.

El Impromptu de Hispano Suizas, con la mejor puntuación de España

Hispano-Suizas es una de las bodegas más premiadas y reconocidas de la **DOP Utiel-Requena.** Recientemente su blanco Impromptu, 100% Sauvignon Blanc 2016, amparado por el sello de la DOP, se sitúa según la guía Peñín con la mejor puntuación de España en esta variedad, con 91 puntos. De color amarillo con reflejos verdosos, intensidad muy alta en nariz, recuerda aromas de fruta fresca tropical y compota. Buen peso de fruta en boca, untuoso, denso y buena acidez final y muy largo en boca.

De la misma DOP, el tinto Quod Superius selecciona las mejores uvas de las variedades Bobal, Cabernet, Merlot y Shiraz, que se elaboran por separado. Tras un mínimo de 20 meses en barricas de roble americano y francés tipo Allier se seleccionan las mejores de cada varietal, para pasar al menos 10 meses más en barricas de roble francés. El *coupage* se prepara filtrándolo ligeramente antes de embotellar. De color rojo intenso de capa alta y aroma potente y elegante, presenta gran diversidad de matices con un fondo de fruta roja madura sobre una madera muy bien integrada que da complejidad y distinción al vino.

Por último en esta selección, destaca de la DO Cava Tantum Ergo. Procedente de cepas de baja producción de los propios viñedos de Chardonnay y Pinot Noir, se elabora el espumoso blanco Vintage Tantum Ergo. Amarillo dorado limón, muy intenso en nariz, complejo y elegante, con recuerda a fruta madura, frutos secos y un fondo de vainilla y mantequilla. Destaca su paso de boca esplendoroso, final de acidez equilibrada y muy largo. ■

Bodegas Vicente Gandía aporta nuevas pinceladas al mundo del vino

Vicente Gandía es una bodega centenaria fundada en Valencia en 1885 por **Vicente Gandía Pla** y dirigida, actualmente, por **Javier Gandía** que representa a la cuarta generación de la familia. La bodega permanece fiel a sus valores fundacionales, contribuir al progreso y bienestar de la sociedad apostando por la calidad e innovación sin olvidar la tradición vinícola de la que es heredera.

La bodega valenciana se ha caracterizado siempre por su afán internacional que ha permitido que, hoy en día, sus vinos estén presentes en más de noventa países de cinco continentes.

Del mismo modo, **Vicente Gandía** está considerada la mayor bodega de la Comunidad Valenciana y mejor en relación calidad precio de España según las calificaciones de Guía Peñín.

En cuanto a los premios que ha recibido, en 2014 fue galardonada como mejor bodega española por el prestigioso concurso internacional AWC Vienna. Ese mismo año, la **Asociación Mundial de Periodistas y Escritores del Vino y Licores** incluyó, en su lista anual, a **Vicente Gandía** como una de las 50 mejores bodegas del mundo. ■

Ceremonia Bobal Premium varietal

DO Utiel-Requena

Variedad | 100% Bobal

Elaboración | Se vinifica en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura a 26º C y un periodo de maceración de 15 días en contacto con sus hollejos para después madurar en barricas de roble francés.

Cata | Vino de estilo moderno y elegante, con una elevada carga frutal. De color cereza picota con una capa alta de tonos brillantes. En nariz presenta una elegante gama de frutos rojos silvestres con notas de un roble tostado suave. La entrada en boca es amplia, con unos taninos maduros y suaves. El posgusto es persistente demostrándonos toda la elegancia de la bobal vendimiada en su momento óptimo.

Maridaje | Pescados a la brasa, carnes rojas y quesos semicurados.

Fustanova Blanc

DO Valencia

Variedades | 60% Moscatel, 30% Macabeo, 10% Chardonnay.

Elaboración | Debido a las altas temperaturas diurnas de agosto, la vendimia de las tres variedades se hace por la noche. Las uvas se refrigeran con nieve carbónica durante su transporte a la bodega, para mantener todo el carácter frutal que atesoran. Despues se realiza un estrujado suave, llevando a cabo la maceración para extraer el máximo de aromas primarios.

Cata | Brillante, limpio y de color amarillo pálido. Presenta aromas florales como el azahar y matices de frutas tropicales como la piña o el melocotón. En boca es amplio y untuoso con un posgusto muy afrutado y destaca por su excelente acidez.

Maridaje | Pescado, arroz, mariscos y todo tipo de carnes blancas.

Sandara Chardonnay-Sake

Tipo de bebida | Espumoso a base de vino blanco Chardonnay y Sake de la destilería Ozeki.

Peculiaridades | En sus burbujas se fusionan dos culturas milenarias: la enología del Mediterráneo con la tradición del Lejano Oriente. Una mezcla perfecta de dos sabores complementarios que, juntos, se convierten en una bebida que marca tendencia dentro de las dos culturas.

Maridaje | Cocina asiática, de fusión o de vanguardia.

Cata: Vino de color amarillo muy pajizo, brillante con notas muy afrutadas como la piña, el plátano y la manzana. En boca es muy goloso, sabroso y con una acidez muy elegante. Esta maravillosa combinación aporta un innovador concepto en la gastronomía y la enología, abriendo un nuevo abanico a la cocina vanguardista.

Los vinos ecológicos de Vegalfaro hacen honor al Pago de Los Balagueses

Bodegas **Vegalfaro**, construida en 1999 por **Andrés Valiente** y dirigida actualmente por su hijo **Rodolfo**, está situada en Requena-Utiel y elabora vinos ecológicos a partir de uvas procedentes de Los Balagueses, además de estar acogidos a la **DOP Utiel-Requena** y sus espumosos a la **DOP Cava**.

En 2011 consiguieron la calificación de Pago, la más alta consideración de un viñedo en España, del que se obtienen vinos con rasgos y cualidades singulares como Pago de los Balagueses Syrah 2015, Rebel.Lia Rosado 2016 (vino ecológico) y Caprasia Cava Brut Nature 2016.

Pago de los Balagueses Syrah 2015, bajo la **DO Vinos de Pago**, está elaborado con 100 % Syrah y ha permanecido diez meses en barrica de roble francés y un año en botella. Entre sus características destaca su rojo picota con destellos púrpura. Aroma intenso, expresivo, con recuerdos a frutos rojos y negros maduros, con matices especiados de la varietal, balsámico, con notas florales de violetas y suaves tostados. En boca tiene buen ataque, con taninos maduros, acidez equilibrada, largo, fino y elegante.

Otro de los elegidos es el Rebel.Lia Rosado 2016, un vino ecológico de la **DO Utiel-Requena**, donde son protagonistas la Merlot y la Bobal. Nos sorprende su color rosa con reflejos salmón, buena expresividad con notas de fruta roja y anisadas. En boca es fresco, potente y con buena acidez.

Por último, el Caprasia Cava Brut Nature 2016, bajo la **DO Cava**, está elaborado con Chardonnay y Macabeo. Este cava les cautivará por su color amarillo pajizo, limpio y muy brillante, con destellos verdosos y burbujas finas e intensas que forman rosarios y una corona en la superficie del líquido. En nariz descubrimos aromas a cítricos, a azahar y jazmín y a manzana verde y pera, así como a mantequilla y yogurt. En boca tiene una entrada potente con el carbónico bien integrado en el cava, es fresco y cremoso, con una acidez correcta, muy suave y un posgusto largo. ■

Bodegas Enguera aplica la I+D para la obtención del vino más ecológico

Bodegas Enguera es el sueño de una familia hecho realidad, con un compromiso por la herencia a las generaciones venideras.

Concretamente, fue fundada en 1999 por la familia **Pérez Pardo** con el fin de crear una bodega de viñedos propios para así poder obtener buenos vinos a partir de un amplio trabajo que comienza en su viña y acaba satisfaciendo al consumidor que degusta sus vinos.

Sus vinos proceden de uvas ecológicas de dos zonas muy especiales por su climatología y sus suelos: la primera, en Fontanars dels Alforins, donde cuentan con cerca de 60 hectáreas de viñedo en las fincas de Casa Corones y Casa LLuch; y la segunda, en el término municipal de Enguera con alrededor de 100 hectáreas, situadas en las fincas de Antolín, Bañona, Benali, Toñuna o Venta Corrales, por enumerar las más significativas.

Hoy en día, **Bodegas Enguera** desarrolla, junto con la **Universitat de València**, proyectos que aumentan la biodiversidad de la zona, evitando así la aparición de plagas. Dos de sus proyectos más avanzados consisten en la recuperación de las poblaciones de murciélagos, convirtiéndolos en depredadores naturales de la polilla del racimo, y en el aumento de unas especies de avispas pequeñas, cuyas larvas son parásitas de los huevos del mosquito verde. ■

Sueño de Megala

Variedades | Monastrell 60% y Tempranillo 20%.

Elaboración | 22 meses en barrica nueva de roble francés, un año mínimo en botella.

Cata | Vino para disfrutar y comprobar que a veces los sueños se consiguen. De color cereza de capa muy intensa, con ribete color rubí, junto con una lágrima tintada. Los aromas ofrecen sensaciones aromáticas que van desde los mentolados intensos, recuerdos de cereza, fruta compotada madura, matices de bosque mediterráneo, regaliz y minerales, manteniendo al final una sensación de toffee. Potente en boca, carnoso, redondo, amplio, con fuerza y recorrido. Sabor equilibrado, con acidez adecuada que transmite una sensación de viveza y corpulencia. Vía retronasal abundante e intensa. Servir a 18 ºC.

Blanc d'Enguera

Variedades | 70% Verdil, 10% Chardonnay, 10% Viognier, 10% Sauvignon Blanc.

Elaboración | Vino blanco procedente de la finca de Casa Corones, situada en la Vall dels Alforins. La tierra de esta zona es caliza blanca. Su blancura en la superficie da nombre a toda la Vall d'Albaida. Bajo la lluvia, las capas superficiales del suelo absorben la humedad como una esponja. Cuando se secan, a causa de las altas temperarutas, forman una capa que limita la evaporación y bajo la cual el agua absorbida queda aprisionada. Esta reserva de humedad contribuye al desarrollo de las raíces de la viña. La maceración en frío y el envejecimiento parcial en barrica de roble francés completan la personalidad del Blanc d'Enguera. Servir a 10-12ºC

Verdil de Gel

Tipo de vino | Blanco, dulce de fermentación natural.

Variedad | Verdil 100%, variedad autóctona de la Vall dels Alforins, donde solo hay 45 ha plantadas.

Elaboración | Vendimiadas con 13% de alcohol la primera semana de octubre. Introducidas en una cámara a -10ºC durante 15 días, tiempo en el que el agua que forma el mosto se congela y cristaliza. La acción de esos cristales rompe células de la piel liberando componentes aromáticos y aportando al vino un distintivo sabor de canela y miel.

Cata | Color amarillo pajizo, pálido y con reflejos verdes. En nariz, finos aromas de canela y miel junto con sensaciones de aromas cítricos y minerales. En boca es dulce, sin ser empalagoso, con un delicado equilibrio entre azúcar y acidez. Debe servirse a 4-6 ºC.

Unión Vinícola del Este elabora cavas con esencias de pueblo valenciano

Unión Vinícola del Este es una bodega relativamente joven (2007) dirigida por **Pepe Hidalgo** que ha sabido hacerse un hueco en el mercado nacional e internacional apostando por la calidad y las últimas tecnologías y respetando a esa uva que alberga complejos aromas y las esencias del pueblo valenciano para elaborar sus cavas por el método tradicional. Un buen ejemplo de ello son Vega Medien Ecológico Brut y Vega Medien Brut Rosé.

En Vega Medien Ecológico Brut, las variedades Macabeo (80 %) y Chardonnay (20 %) son las protagonistas, además de su color amarillo pálido con tonalidades verdosas, brillante, de burbuja fina y espuma persistente. En la nariz despliega aromas de pera y manzana con notas de lima y flores blancas y en boca es fresco, con su justa acidez, dejando un gusto floral largo y elegante. Este cava, que anima a un segundo trago, es ideal para acompañar pescados, mariscos y arroces y es único complementando un buen carpacho de carne bien marinado o junto a un maki o sashimi. Se recomienda consumir a 6 – 7º C.

Vega Medien Brut Rosé ha sido concebido solo con Garnacha. En el momento de la cata, sobresale su color grosella con reflejos rojizos, luminoso, de burbuja fina, persistente y elegante. De intensa fragancia, despliega aromas de fruta roja madura sobre un fondo de pastelería y moka con sutiles notas cítricas. Textura cremosa, amplio y persistente en boca. Acidez equilibrada, con ligeros recuerdos a pan de centeno y final largo.

Además, es buen acompañante para cualquier comida ya que su cremosidad en boca evita que sature al paladar. Se recomienda consumir a 4 – 5 ºC. ■

BODEGAS NODUS
www.bodegasnodus.com
facebook Bodegas Nodus Instagram Bodegas_Nodus

Dominio de la Vega, comprometida con la verdad del producto y la excelencia

Dominio de la Vega (DV) es una bodega familiar que elabora de forma artesanal vino y cava. De hecho, su fundador, director técnico y creativo, **Daniel Expósito**, firmemente guiado por su compromiso con la verdad del producto, la tierra, el viticultor y los orígenes, así como con la I+D+i y la sostenibilidad, siente que el vino o el cava debe ser vida, tiempo, risas y miradas cómplices que marcan nuestros recuerdos.

En **Dominio de la Vega** solo existe una opción: la excelencia. De esta bodega valenciana salen exclusivamente producciones limitadas, realizadas con uva procedente de un *terroir* privilegiado y centenario del que recogen lo mejor de cada añada y parcela.

La bodega pertenece a la **DOP Utiel-Requena** y ubicada entre viñas, en la Casa-Bodega del Conde de Villamar (S. XVIII), sus trullos y depósitos guardan el silencio y abrigo para elaborar sus caldos.

Su respeto por las cualidades naturales de cada fruto y la ausencia de tratamientos agresivos dan como resultado unos productos elegantes y equilibrados como Cava Reserva Especial, Cava Cuvée Prestige y el vino tinto Paraje Tornel. ■

Cava Reserva Especial

Variedades | Macabeo y Chardonnay

Vendimia | Selección en el viñedo y vendimia manual a finales de agosto de la Chardonnay y principios de septiembre para las parcelas de Macabeo.

Cata | De color amarillo pálido y de burbuja fina e integrada. Gran complejidad aromática en la cual podemos encontrar recuerdos a bollería, con notas frescas de fruta blanca, cremas y vainillados. En boca se presenta con una entrada untuosa, redonda y muy agradable, de buena constitución y carbónico equilibrado. Final cremoso, largo y agradable.

Maridaje | combina todo tipo de comidas e incluso solo. Buen acompañante para pescados y mariscos, todo tipo de arroces, aperitivos, con carnes blancas y rojas no muy especiadas.

Cava Cuvée Prestige Chardonnay

Variedades | Chardonnay

Crianza | El vino base se redondea en barrica nueva de roble.

Viñedo |Finca del Pinarejo conducción en espaldera, suelo calcáreo-pedregoso.

Cata | Amarillo brillante dorado. De gran intensidad aromática con equilibrio y personalidad, destacando notas minerales y de fruta madura como la manzana, pan tostado y toques de vainilla demuestran seriedad y complejidad, todo ello acompañado de recuerdos ahumados y de frutos secos. En boca es aterciopelado, intenso, largo y de un carbónico cremoso que, junto a su acidez, le dan frescor y gran longitud al paladar.

Maridaje | Carnes blancas, rojas y de caza, guisos especiados, pescados, salazones, ahumados, quesos de todo tipo de curados, mariscos y arroces.

Paraje Tornel

Variedades | Bobal

Viñedo | Bobal cultivado de forma tradicional "en vaso" con una edad de 60 años y suelo arcillo-calcáreo en el paraje que le da nombre.

Vendimia | Según su madurez, se determina el momento óptimo de la vendimia de manera que expresen mejor la tipicidad de la variedad y el terruño del paraje. La cosecha se selecciona manualmente a primera hora de la mañana.

Cata | Presenta color rojo granate cardenalicio y capa media-alta. En nariz tostados, especias y cafés junto con notas minerales propias del *terroir* como notas balsámicas de monte mediterráneo y frutas rojas maduras. Tiene una entrada amplia, sedosa con una acidez que aporta equilibrio al conjunto.

Maridaje | Carnes, guisos, jamón, quesos curados, embutidos, así como chocolates.

Coviñas recoge la esencia del terruño bajo un modelo cooperativista de éxito

Fusionando a la perfección su larga tradición y las nuevas variedades adaptadas al terruño, encontramos la apuesta de **Grupo Coviñas** por la potencia, juventud y distinción con su vino blanco Al Vent, 100% Sauvignon Blanc, bajo la **DOP Utiel-Requena**.

Su elaboración se cimenta en una cuidadosa selección de las mejores uvas de la variedad Sauvignon Blanc, que tras un suave estrujado, pasan a macerar en frío durante un periodo de 12 horas. Tras la fermentación y previo al embotellado, se lleva a cabo una filtración tangencial que da como resultado un vino limpio y fresco.

De color amarillo pajizo con finos reflejos esmeralda y un brillo natural resplandeciente, combina matices de hinojo, piel de naranja e intensas notas tropicales, que hacen de él un vino ideal para disfrutar en el aperitivo o acompañar platos de pescado como el cebiche, pastas y arroces, dada su perfecta alianza entre la frescura de su acidez y la elegancia de su fruta.

Pero sin duda, la expresión máxima de lo que ha llegado a ser **Coviñas**, esa unión de más de 3.000 agricultores bajo la bandera del cooperativismo, defendiendo el trato justo, la democracia, la igualdad y la solidaridad como modelo de éxito, lo encontramos en Adnos el vino 100% elaborado con la autóctona Bobal bajo la **DOP Utiel-Requena**.

En los parajes de "El matorral" y "El rubial" se localizan las 5,5 hectáreas de viña vieja con la que se elabora este Bobal de alta expresión. Las cepas, sometidas una viticultura de estrés extremo, apenas alcanzan a producir 2kg por planta. Tras una cuidadosa elaboración tradicional y una crianza de 24 meses en roble francés y americano, este vino adquiere una estructura y personalidad que garantizan su longevidad.

De color rojo rubí extremadamente vivo y limpio con leves y despiertos reflejos violáceos, presenta notas tostadas, así como aromas a café con leche, frutillos rojos y cerezas con recuerdos mentolados unidos a la elegancia de la nata montada y chocolatillos.

Con un tanino fino y pulido totalmente integrado es frutoso pero serio con pinceladas de tofe. Vino amplio y equilibrado es la esencia de la bobal con el terruño como gran protagonista. ■

Bodegas Murviedro se abraza a sus raíces en su 90 aniversario

Bodegas Murviedro celebra su 90 aniversario inmersa en una nueva etapa en la que pondrá el énfasis en el viñedo, por encima de todo. Su apuesta por el terruño y la tipicidad cierra el círculo y da sentido al sueño de su fundador, **Arnold Schenk**, de crear un grupo empresarial que cubriese todas las fases del proceso vitivinícola, desde el viñedo al consumidor final.

La inauguración de su Cueva Museo en el barrio de La Villa de Requena, que pretende ser un espacio de divulgación para acercar la cultura del vino al público, se suma a la adquisición de la Finca Casa Lo Alto, un paraíso de 150 hectáreas que permitirá a la bodega potenciar la agricultura ecológica y las técnicas biodinámicas. Este espacio en el que **Bodegas Murviedro** quiere desarrollar un proyecto de enoturismo en 2018 se suma a las Cepas Viejas de la partida El Ardal, cuyas uvas de Bobal han permitido elaborar el vino homenaje -1927- que lleva por nombre la fecha de la fundación de la bodega. ■

Murviedro Cepas Viejas Bobal

DOP Utiel-Requena

Variedad | 100% Bobal.

Elaboración | Madurado en roble americano y francés tipo Allier durante un mínimo de ocho meses. Bien conservado es un vino que evolucionará notablemente en los próximos años.

Vinificación |Elaborado a partir de uvas seleccionadas de viñas viejas de baja producción. Este vino demuestra el potencial de calidad de la Bobal.

Cata | Color: rojo picota intenso con ligero ribete teja. Aroma: profundo y complejo, recordando a frutillas del bosque sobre un fondo balsámico de toffee y vainilla. Sabor: fresco, denso y carnoso, con taninos redondos y posgusto muy largo.

Maridaje: carnes, caza y embutidos. Servir entre 16 y 18º C y decantarlo una hora antes de su servicio.

Murviedro Cepas Viejas Merseguera

DOP Valencia

Variedades | 100% Merseguera.

Elaboración | Fermentado en barrica de roble y crianza sobre sus lías.

Vinificación | Elaboración bajo la técnica de maceración carbónica.

Cata | Color: amarillo con matices verdosos, muy brillante. Aroma: Nariz de intensidad media con notas de fruta de hueso madura, acompañadas de componente florar, acabando con suaves toques de hinojo, balsámicos. Sabor: en boca resulta untuoso, con peso en boca, recuerdos a albaricoque y orejones. Un vino con aires mediterráneos, acidez equilibrada y una sensación de longitud notable. Muy persistente.

Maridaje | Ensaladas, calderetas de pescado, fideuà, paellas, mariscos y carnes blancas. También es un excelente aperitivo. Servir entre 6 y 8ºC.

Luna de Murviedro Organic Brut Nature

DO Cava (Requena).

Variedades | 90% Macabeo y 10% Chardonnay provenientes de agricultura ecológica.

Vinificación | La producción ecológica se basa en la utilización óptima de los recursos naturales, sin emplear productos químicos de síntesis para alimentos ecológicos.

Cata | Presencia: espuma densa y burbuja fina y bien integrada. Color: amarillo pajizo con destellos dorados. Aroma: limpio a cítricos y frutas blancas (manzana y pera), frutos secos (avellanas y nueces) y aromas de pastelería (bizcocho). Sabor: agradable en boca, vivo, fresco y fácil, con un final sutilmente cítrico y floral (azahar) y una sensación cremosa que lo hace largo y persistente.

Maridaje | Ideal como aperitivo, con entrantes y postres no demasiado dulces. Servir entre 4 y 6º C.

DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE
MEJORES BODEGAS DEL MUNDO
-2017-
TOP 30
World Association of Writers and Wine Journalists (WAWWJ)
ICONO
Chardonnay
ICONO
Selección
2015
VINOS DE LA VIÑA
V
www.ventadelpuerto.com
Anecoop Bodegas
www.anecoopbodegas.com
VALENCIA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Bodegas Nodus limita sus producciones para conseguir la mejor calidad de producto

Llevado por su pasión por la enología, **Adolfo de las Heras Marín** funda **Bodegas y Viñedos de Utiel** en 1985. Para ello, adquirió El Renegado una de las fincas con mayor valor ecológico y enológico de la Comunitat.

El Renegado contaba con 540 ha entre viñedo y bosque de las cuales más del 80 % eran viñedos de más de 40 años de antigüedad de Bobal. **De las Heras** fue pionero introduciendo en su zona otras variedades como la Merlot o la Cabernet. También fue precursor a la hora de comenzar a elaborar vino embotellado de calidad. Así, durante los primeros años, **De las Heras** comercializa vinos jóvenes descubriendo nuevos *coupages* y formas de elaboración.

Sin embargo, es su hijo **Adolfo de las Heras Polo**, quien a finales de los años 90 y al frente de la bodega, la revoluciona dándole un salto cualitativo, importando otras variedades como la Syrah, Chardonnay, Cabernet Franc, etc.

Tras la plantación de estas nuevas variedades, llegó la nave de barricas –actualmente cuenta con casi un millar de unidades, el 80 % de roble francés–, la línea de embotellado y la transformación de la antigua casa de labranza en un hotel.

Desde finales de los 90 hasta 2006, **Adolfo** amolda la finca y la bodega al nuevo proyecto: elaborar vinos de calidad, dotándola de las últimas tecnologías y limitando producciones para conseguir la calidad de producto que hoy comercializa.

En 2005, fruto del esfuerzo y del trabajo de todo el equipo, su primer vino de estas características ve la luz. En ese momento comienza la elaboración de vinos con mayores crianzas, en barricas con distintos tipos de roble francés que aportan mayor complejidad, nobleza y distinción. En ese instante nace Nodus, el buque insignia de la compañía. En concreto, los que mayores éxitos han reportado a la bodega han sido Nodus Tinto de Autor y Nodus Chardonnay. ■

Olimedi

Aceites de las Heras, capitaneada también por **Adolfo de las Heras Polo**, comercializa, dentro de su gama de aceites *gourmet*, Olimedi, que engloba dos aceites monovarietales, serrana y arbequina, y un *coupage* ecológico.

Serrana: Aceite de oliva virgen extra (Aove), variedad Serrana de Espadán. Obtenido de la primera prensada, 100% natural y con equilibrio de aromas y sabores. Frutado de oliva madura con presencia de frutos rojos maduros como fresa, frambuesa y arándanos.

Arbequina: Aove, variedad Arbequina. Destaca la presencia de manzana y plátano. Frutado verde con ligeros regustos almendrados, dulce y poco picante.

Ecológico: Coupage de variedades Hojiblanca, Picual y Cornicabra. Aceite intenso frutado, con matices de hierba fresca, con regustos de tomate e intensidad media de amargo a picante.

Nodus Reserva de Familia

Tipo de Vino | Vino tinto reserva.
DO Utiel-Requena.
Variedades | Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo.
Cosecha | Ecológica
Elaboración | Convencional. Macerado con los hollejos para obtener este vino que pasará en la barrica de roble francés y americano durante 18 meses para que evolucione con el tiempo.
Cata | Vista: color rojo granate con tonos teja. Nariz: destacan los aromas ahumados y especiados. Gusto: aterciopelado y redondo con larga permanencia en boca.
Maridaje | Ideal para acompañar carnes, pescados grasos y guisos en general como pastas y arroces. Servir entre 15-18 ºC

Nodus Chardonnay

Tipo de Vino | Blanco.
DO Utiel-Requena.
Variedades | Chardonnay.
Cosecha | Ecológica.
Elaboración | Convencional. Con esta uva se obtienen mostos que fermentados en barricas de roble dan como resultado este vino insuperable.
Cata | Vista: vino que muestra una superficie limpia y brillante, de un color amarillo pajizo con destellos de oro. Nariz: Sus aromas integrados, de la propia variedad y madera nueva, son elegantes y complejos, recordando a frutas tropicales y vainilla. Gusto: Es armonioso, bien estructurado y de paso fresco por su acidez. En el posgusto vuelve a recordar a la fruta y la madera.
Maridaje | Adecuado para guisos, platos de pescados grasos y mariscos de sabor intenso. Idóneo con los ahumados. Servir entre 8 y 10º C

Cherubino Valsangiacomo, 185 años trasladando aromas y sabores

185 años de historia definen por si solos la trayectoria de **Cherubino Valsangiacomo**, dirigida hoy por la quinta generación. El 95 % de sus vinos, elaborados bajo la **DOP Valencia** y la **DOP Utiel-Requena** se exportan a más de 40 países. Entre dichos vinos destacan Cuva Vella 1980, Bobal de SanJuan 2016 y Vermut Vittore.

Con una producción limitada a 2.500 botellas por año y bajo la **DOP Valencia**, nace Cuva Vella 1980, gracias a un "olvido enológico" en la antigua bodega de Valencia. Entre las cualidades de este Moscatel 100% de Alejandría destacamos su color yodo oscuro con reflejos ámbar. Descubrimos aromas de café, pasas, higos, caramelo quemado y regaliz negro, con fondo mentolado y especiado. Gusto cálido y untuoso con equilibrio de dulzor, acidez y amargor.

Bobal de SanJuan 2016, bajo la **DOP Utiel-Requena**, nos atrae a primera vista su color rojo granate de capa media alta y ribete púrpura. En nariz descubrimos una intensa fragancia a frutos rojos con predominio de la fresa y violetas, seguido de notas especiadas, destacando la pimienta negra y el regaliz. En boca es elegante con entrada fresca y predominio de la pimienta sobre fondo de frutas maduras, fresa y cereza.

El Vermut Vittore, en homenaje a **Vittore Valsangiacomo**, fue producido por primera vez en 1904 y fue tal su éxito que los más mayores aún se acuerdan de pedir un Vittore en vez de un vermut.

En el momento de la cata nos deslumbra su color brillante ámbar oscuro con destellos yodados. En nariz, se manifiestan aromas balsámicos de hierbas mediterráneas como hinojo, manzanilla y tomillo, acompañado de vainilla y regaliz, y cítricos. En boca percibimos un equilibrio entre acidez y dulzor y un agradable final de hierbas amargas. ■

Chozas Carrascal ofrece lo mejor de su cosecha en cada botella

Chozas Carrascal –un proyecto liderado por **Julián López** y **María José Peidro** junto a sus hijos– constituye la apuesta más decidida por hacer vinos de pago al más alto nivel internacional. Comenzaron a trabajar con una idea clara: reestructurar sus viñedos, manteniendo las cepas centenarias de Bobal y plantando nuevas variedades que dan el carácter íntimo y único a sus vinos.

El pago situado en lo alto de un pequeño montículo entre 750 y 850 metros de altitud sobre el nivel del Mediterráneo, con clima continental y terreno calizo, cuenta con una tierra capaz de producir vinos de gran personalidad, complejos, con cuerpo, color, persistencia y mineralidad; con grados, con fruta, taninos, madurez y redondez, además de frescura y aromas primarios. A todo ello hay que sumar que sus cepas no superan los dos kilos de producción.

En **Chozas Carrascal** han introducido, además de variedades autóctonas, aquellas que pertenecen a otros territorios como la Syrah o la Sauvignon blanc. hasta contar con once variedades de uva en la finca.

De hecho, **Chozas Carrascal** y su equipo luchan por un mismo objetivo: elaborar vinos al más alto nivel con un marcado sello personal, combinando tradición y modernidad y ofreciendo lo mejor de su cosecha en cada botella. Para hacer realidad su sueño se han dotado de la mejor tecnología. ■

Cabernet Franc de Chozas Carrascal

Variedad | 100% Cabernet Franc

Añada | 2014

Elaboración | Crianza nueve meses en barricas nuevas de roble francés.

Número de botellas | 3.900.

Cata | Color: rojo-violáceo con alta capa. Limpio y brillante. Nariz: aroma elegante y directo. Explosión de frutas negras sobre un fondo mineral. Boca: expresivo con cuerpo y carácter, que le confiere el *terroir* y la variedad. Envolvente, mineral y balsámico.

Maridaje | Este monovarietal acompaña perfectamente platos muy estructurados de sabores y ricos en aromas en los que entra a formar parte la cocina más tradicional. Por su tanino potente, pero a la vez redondo y maduro, armoniza con las carnes más rojas que contienen más proteínas. Debe servirse entre 14-16º C.

Cava Chozas Carrascal Brut Nature Reserva

DO Cava

Variedades | Chardonnay y Macabeo. Vendimia la segunda quincena de agosto y elaboración de cada variedad por separado.

Cata | Color: Amarillo pajizo con reflejos dorados. Limpio y brillante. Burbuja fina y persistente. Nariz: Intenso, frutal y delicado. Con recuerdos a manzana, albaricoque y frutas tropicales. Suaves matices a la flor del magnolio, tostados y crema pastelera. Boca: Fresco y voluminoso. Buena estructura, burbuja fina y bien integrada. Acidez equilibrada, persistente y elegante.

Maridaje | Cava ideal para aperitivos, entrantes y comidas ligeras debido a su estructura, acidez y escaso azúcar residual. Combina bien con mariscos y pescados blancos, carnes blancas, embutidos ricos en especias, jamón ibérico, queso de oveja y foie. Debe servirse entre 6-8º C

Las Ocho

Variedades | Bobal, Monastrell, Garnacha, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah y Merlot.

Elaboración | Tinto. 14 meses en barrica de roble francés de Allier y 12 meses en botella.

Número de botellas | 16.000.

Cata | Color: Rojo rubí con intensa capa. Limpio y brillante. Nariz: Frutal y balsámico. Intenso y elegante. Vainilla y tostados. Boca: Potente y carnoso. Equilibrado en todo su recorrido en boca debido a taninos maduros y redondos. Recuerdos balsámicos, vainilla, café y chocolate, con un sutil toque mineral.

Maridaje | Capaz de equilibrar una gran variedad de platos y de respetar la textura untuosa de las legumbres y al mismo tiempo servir de soporte a condimentos, especias y carnes que puedan acompañarlas. Debe servirse entre 14º y 16º C.

grupodisber
Obsequios de Navidad y Distribución

NAVIDAD 2017

Líderes en cestas y lotes de Navidad

www.grupodisber.es
C/ Benaguacil, 1 46174 Domeño Valencia
962 781 443

Casa Cesilia aúna la innovación de sus caldos con la gastronomía de la zona

Casa Cesilia se desarrolla en una hacienda que data de 1707 y actualmente ofrece visitas guiadas y restaurante para conocer sus vinos y la gastronomía de la zona.

La familia **Arias**, fundadora del **Grupo Vectalia**, adquirió en 1984 **Casa Cesilia** y en ella puso en marcha este ambicioso proyecto enológico. Una interesante fusión de tradición y modernidad, encabezado por un equipo de profesionales de alto nivel, que han convertido los vinos de **Casa Cesilia** en todo un símbolo del Mediterráneo.

La bodega conserva su esencia histórica e incorpora las técnicas más modernas para conseguir unos vinos ecológicos de gran calidad que concentran el carácter mediterráneo. Una bodega con unas características especiales que se ha abierto a la innovación y al público para que puedan conocer de primera mano todos los procesos de elaboración de los caldos y realicen una cata de los mismos en sus propias instalaciones. Además, **Casa Cesilia** también apuesta por la gastronomía típica de la zona con el protagonismo predominante de sus vinos.

La uva autóctona Monastrell es la protagonista de los viñedos de **Casa Cesilia**, donde también se cultivan Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot y Syrah para los tintos, y Albariño, Macabeo, Moscatel, Malvasía y Sauvignon blanco para los blancos.

Desde 2009 y fruto de la innovación, la bodega apostó por la producción ecológica. Las viñas se tratan sin productos químicos de síntesis por lo que los caldos resultantes son más saludables, complejos y de mayor calidad. Además, cuentan con la **DOP Alicante**. ■

AD Gaude Tinto 2009

Variedades | 70% Monastrell, 15% Syrah, 15% Petit-Verdot

Crianza | 24 meses en barricas nuevas de roble francés.

Cata | Color rojo picota de capa alta con ribete granate y rubí. En nariz muestra una complejidad aromática como fruta compotada ensamblada con notas minerales y balsámicas y recuerdos de especias como el clavo y la canela. Presenta una evolución elegante con ligero fondo de aceitunas y de frutos rojos muy maduros, reflejo de una excelente maduración de las uvas. En boca se muestra potente, con buena estructura tánica, carnoso y amplio. Se trata de un vino elegante, con notas de especias y un final que da un suave recuerdo tostado.

Maridaje | Ideal con carne roja y de caza. También combina con platos mediterráneos, embutidos, quesos curados... Servir entre 15 y 17º C.

AD Gaude Blanco 2015

Variedades | 90% Albariño y 10% Loureira

Vendimia | Se inicia al amanecer y se para cuando la uva empieza a calentarse con el fin de recogerla entera y lo más fresca posible.

Crianza | 8 meses sobre sus lías enteras con *batonnages* periódicos.

Cata | Color amarillo paja pálido con reflejos dorados, limpio y brillante. La nariz es intensa, muy aromática con notas de bollería, melocotón y membrillo bien ensambladas con aromas de vainilla, avellana y almendras tostadas. La boca ofrece suavidad, dulzor y complejidad, con un gran volumen y amplitud. La sensación final aterciopelada y la sensación de "peso de fruta" dejan un grato recuerdo.

Maridaje | Ideal como aperitivo y acompañado de jamón, pescados en salsa, marisco y carnes blancas... Servir entre 15 y 17º C.

Cesilia Rosé 2017

Variedades | Merlot 70% y Syrah 30%

Cata | Color rosa con reflejos salmón, limpio, brillante y cristalino. Expresivo y diferente en nariz a cualquier rosado convencional. Se abren paso aromas de fruta roja madura, lácteos y algunos aromas florales, que, poco a poco, dejan entrever aromas dulces con recuerdos de pastelería, vainilla y notas de humo y de hierba fresca. En boca es fresco, jugoso y singular. Se perciben notas de vino serio por su incipiente astringencia y al mismo tiempo de juventud por su prominente acidez. Es untuoso y amplio en el final de boca. Un ligero final amargo le aporta mayor sensación de longitud.

Maridaje | Este vino rosado conecta muy bien con pasta, arroces, marisco y con cocina oriental... Consumir entre 6 y 8º C.

El buen hacer de Bocopa, reconocido en todo el territorio nacional

Bodegas Bocopa es una de las firmas que mejor ha evolucionado en el ámbito nacional. Apostaron por hacer marca en España y lo han conseguido. Todo ello sin descuidar el mercado exterior, en el que están bien posicionados. Buena culpa de este éxito la tienen vinos como Laudum Roble, Marina Alta y Marina Espumante.

Laudum Roble, elaborado a partir de cepas viejas de Monastrell y Syrah, no destaca solo por su contenido, –elegante, moderno, fino y suave– sino por su *packaging*, en forma de columna clásica con el que pretende explotar la latinidad del origen romano de la marca Laudum. Esta originalidad hizo que la firma se alzara con el Premio Mundial de diseño 2016 en "The Dieline Awards" (USA).

Por su parte, Marina Alta, uno de los vino más laureados de la Comunitat, cumple 25 años de su primera añada justo el mismo año en el que **Bodegas Bocopa** celebra su 30 aniversario y ha renovado la fachada de su bodega central en la autovía Alicante-Madrid. Marina Alta es aromático y frutal en nariz, con notas de Moscatel fresco y recuerdos alsacianos, flores blancas y fruta fresca. En nariz es intenso, fino y elegante. En boca resulta amplio y afrutado con notas de anís e hinojo. Ideal para mariscos, pescados, arroces, paellas, pasta... y como aperitivo, en cualquier momento.

En cuanto a Marina Espumante, inspira diversión, celebraciones, playa, postres, largas sobremesas, comidas al aire libre, amigos, familia... por su frescura, carácter espumoso y una graduación de 7º ha seducido al mercado internacional y concretamente a Tasting.com que le ha otorgado medalla de oro y 91 puntos. Ideal para comidas ligeras y para disfrutar de la mejor compañía y ¡verás que todo lo que te inspira se convierte en realidad! ■

Pide vinos D.O. Valencia

VALENCIA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

El_Nadal_de_Valencia #productosdefelicidad

La proyección de la DOP Valencia responde al esfuerzo de viticultores y enólogos

La **DOP Valencia** agrupa un total de 13.000 ha de viñedo en las cuatro subzonas de su demarcación territorial (Moscatel, Valentino, Clariano y Alto Turia). Su producción media anual es superior a los 700.000 hectólitros de vino elaborado a partir de diferentes variedades de uva.

En la actualidad, la comercialización total de vinos de la **DOP Valencia** se sitúa en los 46 millones de botellas.

La **DOP Valencia** *"es abierta, dinámica, con una gran vocación y tradición exportadora"* destaca su presidente, **Cosme Gutiérrez**. De hecho, el mercado exterior absorbe cerca del 70 % del total de la producción. En los últimos años se ha registrado un incremento del número de países a los que exporta, siendo los más importantes por volumen Alemania, Reino Unido, Bélgica y Holanda, con gran crecimiento de Japón, China, EE.UU. y Rusia. Así lo corrobora **Gutierrez:** *"Somos actualmente la DO que ha registrado un mayor incremento en la comercialización de nuestros vinos en los últimos años"*.

En cuanto a las bodegas que integran la **DOP Valencia**, han trabajado duro seleccionando la mejor materia prima, incorporando nuevos métodos de recolección y variedades, cuidando sus elaboraciones e incorporando la más alta tecnología. *"Una ardua tarea* –recalca **Gutiérrez**– *para obtener la máxima calidad y satisfacer las demandas más exigentes. Alcanzar tales logros no ha sido fácil, pero esta labor se ha visto recompensada y hoy nuestros vinos gozan de una acreditada proyección en el exterior, avalada con importantes galardones en certámenes de gran prestigio"*.

Proyecto de zonificación

Asimismo, la **DOP Valencia**, consciente del interés que despierta la búsqueda de un uso más óptimo de los recursos naturales en la viticultura, ha impulsado el proyecto "Zonificación Vitivinícola de la DOP Valencia", para apostar por los vinos de parcela, una iniciativa desarrollada por la **Universidad Miguel Hernández de Elche**, que contribuye a diferenciar el viñedo adscrito a esta denominación de origen.

Proyección de nuestros vinos

Para dar a conocer la calidad de sus vinos, trabaja en diferentes ámbitos con el fin de que su proyección sea cada vez mayor. Entre otras iniciativas, destacan las campañas de promoción, la presencia en ferias y certámenes profesionales.

De todas formas, recalca **Gutiérrez**, *"la proyección e imagen alcanzada por la DOP Valencia responde al esfuerzo de los viticultores y enólogos. Su profesionalidad y su visión innovadora, son claves para continuar prestigiando la DOP Valencia y sus vinos. Contamos con productos de prestigio, avalados por los más reconocidos concursos mundiales"*.

Además, en su afán por seguir fomentando la cultura del vino, la **DOP Valencia** incorporó, a finales de noviembre, nuevas temáticas en sus tradicionales cursos de cata. El interés creciente por la cultura del vino y la gran demanda actual del público por descubrir nuevos y diferentes vinos, *"nos ha llevado a introducir novedades interesantes en los cursos que impartimos en esta DO, desde hace más de diez años"*, explica el presidente de la **DO Valencia**.

Asimismo la **DOP Valencia** continuará ofreciendo sus tradicionales cursos de **cata de Iniciación y de Profundización**, además del **Máster de Sumiller Especialista en Vinos Valencianos** una de las principales actividades formativas que la **DO Valencia** viene desarrollando en los últimos años. ■

Baronía de Turís, una cooperativa que armoniza tradición y pasión por el vino

El rey Felipe IV (1626) ya constató la calidad superior de los vinos de Turís. Desde entonces, siempre se han elaborado en la zona vinos de calidad. En 1920, 70 agricultores se asocian y crean la cooperativa **La Baronía de Turís** que actualmente vendimia una media de 4 a 5 millones de kilos de uva, agrupa a más de 700 socios y 700 ha de viñedo. Sus vinos responden a una cuidada relación de tradición, esfuerzo y pasión por la tierra y el vino.

Dicha calidad se puede disfrutar con su tinto Henri Marc, elaborado con uvas Merlot, de capa medio-alta y color rubí intenso. Presenta un amplio abanico aromático en el que combina los recuerdos a frutas rojas (arándanos, ciruelas) y especias (clavo, eucalipto). En boca es amplio, carnoso, y con buenos taninos y marida muy bien con carnes rojas, potajes, guisos y legumbres y asados. No le desmerece su versión en blanco, elaborado con Malvasía, destacando su color amarillo pajizo brillante con ligeros tonos acerados en el ribete. En nariz, su efecto es tan interesante que nos sugiere un gran abanico de aromas en el que encontramos frutas de verano como el melocotón, aromas especiados, tostados, frutos secos, vainilla y sutiles aromas a cítricos de intensidad media. En boca es elegante y equilibrado, con entrada suave y un cuerpo medio, para degustar acompañado de carnes blancas y pescados en salsa, ahumados, arroces y quesos semicurados.

Otra estrella de la Baronía es su vino blanco para el vermut 13:30; también de Malvasía, su entrada potente y densa con un amargor característico invita a tomarlo con hielo y una rodaja de naranja. ■

Enguera Bodegas

Ecológico, Premium, Familiar.

Carretera CV-590, Km. 51,5 · 46810 Enguera Valencia · Tel. 962 224 318. www.bodegasenguera.com

ECONOMÍA 3

La revista de los líderes