

Navidad
en **PLAN BIEN**
En plan familia.



A Belén pastores, a Belén...
No mientas, lo has leído cantando.

Llevamos la Navidad muy dentro
y después de lo que ha pasado
tenemos muchas ganas
de volver a celebrarlo todos juntos.

En cualquier sitio donde el calor del reencuentro
nos haga olvidar el frío de todo lo vivido.

Brindar, así, con un blanco afrutado
que le queda muy bien a la sonrisa de mamá
o un Tinto crianza para el abrazo de papá.

O un rosado con aroma de fresa que acompañe
los besos insistentes de la tía MariPaz
y un tinto de autor con carácter para amenizar
las frases de nuestro insustituible cuñado.
Los Vinos de Utiel Requena maridan con todo y con todos.

En Nochebuena, en Navidad, en fin de año,
Reyes o con los jefes en las cenas de empresa.
Eso también.

Pasemos página y
empecemos a disfrutar de esta guía
y de la Navidad en Plan Bien.
Como nos merecemos.

APARTADOS:

- 1- Noche de tía MariPaz, noche de D. O.
- 2- El cuñado, el pavo y el día de Navidad
- 3- Adiós amigos. Goodbye 21
- 4- Año nuevo, otra vez, propósitos nuevos
- 5- Melchor, Gaspar y algo va a pasar

1

Noche de tía MariPaz,
noche de D.O.



Navidad
en **PLAN BIEN**



DICIEMBRE 2021

Noche de tía MariPaz, Noche de D.O.



Todo preparado para la Nochebuena.

La mesa bien surtida, los abrazos,
los cómo estás, los por fin juntos
llenar el comedor.

Y las risas desbordantes,
los pellizcos en las mejillas y
los besos insistentes llenos de
pintalabios de la tía MariPaz
llenar el momento.

Todos tenemos una tía MariPaz
aunque se llame de otra forma.
Habrá que tomárselo con calma
y con un vino alegre y equilibrado.
Adelante.

DICIEMBRE 2021

Noche de tía MariPaz, Noche de D.O.



NODUS MERLOT DELIRIUM 2018

Merlot



16-18° C



Vestido color picota granate cubierto, limpio y brillante.



Intensa, con volumen, bien definida, golosa y con equilibrio entre la fruta, los toques de confituras, algunas violetas y las notas tostadas.




Tienen muy buen ataque, los taninos afinados, es atractivo, con buena acidez y buen recorrido.



Ideal para acompañar carnes, pescados grasos y guisos en general como pastas y arroces.

www.bodegasnodus.com
enoturismo@bodegasnodus.com
962 174 029

 Bodegas_Nodus  BodegasNodus

JR
utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DICIEMBRE 2021

Noche de tía MariPaz, Noche de D.O.



SUCESION BOBAL 2019

Bobal



16-18° C



Cereza, con ribetes violáceos.



Aroma potente, evoca a frutas del bosque sobre un fondo balsámico de toffee.



Denso, carnoso y con un final extraordinariamente largo en la que se aprecian finas notas tostadas.



Chuletitillas de cordero manchego con patata panadera.

www.bodegascovilor.com
juli@bodegascovilor.com
679 330 014
 [bodegascovilor](https://www.instagram.com/bodegascovilor)

utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DICIEMBRE 2021

Noche de tía MariPaz, Noche de D.O.



PASION DE BOBAL 2019

Bobal



16-18° C



Color rojo picota de capa alta y ribete violáceo.



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.




Paso en boca muy sabroso, frutoso, de taninos esféricos, buena acidez y ligeros toques de vainilla, humo y tostados.



Ideal para acompañar comidas con peso como carnes rojas, caza y pato, así como quesos fuertes, patés y arroces o pastas con salsa.

www.bodegasierranorte.com
info@bodegasierranorte.com
962 323 099

  [bodegasierranorte](https://www.facebook.com/bodegasierranorte)

JR
utiel-reguera
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DICIEMBRE 2021

Noche de tía MariPaz, Noche de D.O.



LA CASA DE LA SEDA 2019

Bobal



16-18° C



Rojo púrpura intenso.




Predominan los aromas frutales que recuerdan a frutas del bosque, mezclado con hierbas aromáticas, violetas, y especias como el azafrán.



En primer término se despliega fruta madura con un punto goloso (confitura de grosellas). Con buena acidez y frescor, el vino se muestra persistente, con taninos sedosos y un fondo mineral.



Carnes rojas, caza, embutidos y quesos curados.

www.murviedro.es
murviedro@murviedro.es
962 329 003
  [bodegasmurviedro](#)

utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DICIEMBRE 2021

Noche de tía MariPaz, Noche de D.O.

CAPRASIA 2018

Bobal



14-16° C



Rojo cereza intenso




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



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



Pescados grasos, aves, estofados ternera, cordero al horno, carnes de caza y quesos curados"

www.vegalfaro.com
info@vegalfaro.com
962 320 680
 BodegasVegalfaro

JR
utiel-reguena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DICIEMBRE 2021

Noche de tía MariPaz, Noche de D.O.



ANMA 2018 Syrah y Garnacha



14-16° C



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



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.



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.

www.chozascarrascal.com

enoturismo@chozascarrascal.es

963 410 395

 [chozascarrascal](https://www.instagram.com/chozascarrascal)  [chozas.carrascal](https://www.facebook.com/chozas.carrascal)

JR
utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DICIEMBRE 2021

Noche de tía MariPaz, Noche de D.O.



QUOD SUPERIUS 2016

Bobal, Cabernet Sauvignon, Merlot y Shiraz



18° C



Rojo intenso de capa alta.



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.





Majestuoso, aterciopelado y tacto sedoso, que se desliza por la boca con densidad, notándose el tanino maduro y bien polimerizado con el roble. Final de boca muy largo y armonioso.



Maridaje perfecto con carnes de vacuno de larga curación. Atrévete a probarlo con chocolate de alta pureza de cacao.

www.bodegashispanosuizas.com
info@bodegashispanosuizas.com
962 349 370

  [bodegas_hispano_suizas](https://www.facebook.com/bodegas_hispano_suizas)

utiel-reguera
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DICIEMBRE 2021

Noche de tía MariPaz, Noche de D.O.



LE BOBAL 2019

Bobal



18° C



Rojo profundo con tonos tejas.



Limpia con aroma a frutos negros acompañado por los aromas tostados de la madera de roble francés y algunos toques especiados.



Vino fresco y muy afrutado con unos taninos redondos y una buena longitud.



Guisados, carnes rojas, arroces, quesos duros.

www.bodegadussartpedron.com
bodegadussartpedron@gmail.com
722 270 944



[bodegadussartpedron](https://www.facebook.com/bodegadussartpedron)

utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

2

El cuñado, el pavo
y el día de Navidad.



Navidad
en **PLAN BIEN**



DICIEMBRE 2021

El cuñado, el pavo y el día de Navidad.



Ayer fue Nochebuena
y hoy es Navidad.

Y en la comida de Navidad
hay cosas que no pueden faltar:
el buen humor, las risas,
el pavo, los brindis y
los tertulias con los cuñados.
Imprescindibles pero intensas.
No hay duda, un cuñado así
necesita un vino a la altura.

Y aquí encontrarás los que mejor
maridan con el tuyo. Adelante.

Piensa en tu cuñado,
elige el vino que mejor le va.

DICIEMBRE 2021

El cuñado, el pavo y el día de Navidad.



VICENTE GANDIA BOBAL NEGRO 2018

Bobal



16-18° C



Rojo intenso, con ribete violáceo y lágrima densa.



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



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



Carnes, arroces, pastas y guisos.

www.vicentegandia.com
info@vicentegandia.com
962 524 242

[bodegasgandia](#) [bodegasvicentegandia](#)

JR
utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DICIEMBRE 2021

El cuñado, el pavo y el día de Navidad.

CASA DON ÁNGEL BOBAL 2017

Bobal



17° C



Intenso y vivo. Color de cereza madura.



Profunda con recuerdos de uvas maduras, tonos florales y minerales donde el roble queda en segundo plano.



Gran equilibrio en boca, con cuerpo, sabroso, amplio y elegante.



Excelente para un madiraje tradicional, carnes rojas, chuletón, rabo de toro, embutidos ibéricos y quesos.
Para los más atrevidos recomendamos maridarlos con chocolates puros.

www.veradeestenas.es
estenas@veradeestenas.es
962 171 141

 veraestenas  VeraEstenas

utiel
requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DICIEMBRE 2021

El cuñado, el pavo y el día de Navidad.



DUQUE DE ARCAS SOLO BOBAL 2018 Bobal



14-16° C



Rojo intenso.



Intensos aromas a frutas silvestres muy maduras, envuelto de tonos ameados, vainilla, nueces, canela y clavo provenientes del roble.



Entrada con carácter pronunciado y a su vez amable y equilibrado por los taninos de la madera y la redondez de su crianza en botella.



Todo tipo de carnes especialmente rojas, embutidos, pescados grasos y chocolate.

www.latorreagrovinicola.com
bodega@latorreagrovinicola.com
962 185 028

JR
utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DICIEMBRE 2021

El cuñado, el pavo y el día de Navidad.



ARANLEÓN SÓLO 2019

Bobal



20° C



Rojo rubí con reflejos azulados.



Frutas rojas maduras, balsámicas y minerales.



Taninos suaves y untuosos, paso largo de boca.

www.aranleon.com
vinos@aranleon.com
963 631 640

 [aranleon_organic_wines](https://www.instagram.com/aranleon_organic_wines)  [AranleonBodega](https://www.facebook.com/AranleonBodega)

utiel
requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DICIEMBRE 2021

El cuñado, el pavo y el día de Navidad.



MÓN MONTESANCO BOBAL 2018

Bobal



18° C



Rojo rubí



Predominio de frutas maduras como higo con aromas balsámicos y notas mediterráneas como lavanda. Un fondo muy mineral y bien colocada la crianza.



Catamos las bayas negras y rojas así como notas de higo junto a aromas tostados. Tanino rotundo y goloso, con fondo mineral. Un alcohol poderoso y honesto que no enmascara su viveza que incita a seguir disfrutando.



Estofados de carne, carne roja a la brasa.

www.montesanco.com
vinos@montesanco.com
962 121 626

 montesanco  BodegaMontesanco

JR
utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DICIEMBRE 2021

El cuñado, el pavo y el día de Navidad.



AULA 2020 Garnacha



14-16° C



Rojo cereza con ribetes púrpuras.



Expresivas frutillas rojas y negras con predominio de ciruelas.



Carácter frutal sedoso y equilibrado.



Estofados, quesos curados y pato.

www.covinas.es
covinas@covinas.es
96 230 06 80

 [bodegas_covinas](https://www.instagram.com/bodegas_covinas)  [bodegas.covinas](https://www.facebook.com/bodegas.covinas)

JR
utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DICIEMBRE 2021

El cuñado, el pavo y el día de Navidad.



MITOS TEMPRANILLO 2020 Tempranillo



15° C



Frutos rojos intensos con borde violáceo.



Frutos rojos maduros, principalmente ciruelas y un ligero olor a tabaco y café.





Suave y de textura persistente en el paladar, equilibrado en acidez contrastando sabores de cuero y cerezas.



Carnes asadas, guisos, embutidos, salsas livianas y quesos suaves.

www.bodegasmitos.com
roberto@bodegasmitos.com
962 300 703

  Bodegasmitos

rr
utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DICIEMBRE 2021

El cuñado, el pavo y el día de Navidad.



FORCATE 2019

Bobal y tempranillo



18-20° C



Rojo rubí con bordes violáceos.



Aparecen los aromas muy sutiles a madera, acompañados por aromas a fruta roja madura y balsámicos.



En boca es un vino largo y sedoso. Muy equilibrado, aparecen de nuevo en boca las notas a madera y fruta madura.



Ideal para acompañar carnes rojas o guisos típicos de la gastronomía de la zona con patata panadera.

mireia@bodegasdelvalle.es
697 649 111

 delvallebodegas  bodegasdelvalle

JR
utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

3

Adiós amigos.
Goodbye 21.



Navidad
en **PLAN BIEN**

DICIEMBRE 2021

Adiós amigos. Goodbye 21.



¿Qué pasará, qué vinos habrá?
puede ser tu gran noche.
El fin de año es un gran momento
lleno de ilusiones y de amigos.
Algunos recién enamorados.
Parejas empalagosas, dulces
y pegajosas difíciles de tragar
todo el tiempo
que dura esta noche tan especial.
Otras, recién separadas
o con ciertas tensiones ¿Difícil?
No te lo creas,
depende de cómo te lo tomes.
Nosotros te aconsejamos
unos sorbos muy bien escogidos.
Adelante.
Este año es tuyo y, ellos, a lo suyo.
Welcome, 2022.

DICIEMBRE 2021

Adiós amigos. Goodbye 21.

CERROGALLINA 2017

Bobal



18-20° C



Rojo picota.




Fruta roja y negra.



Acidez, esponjosidad y astringencia equilibrada.



Carnes.

www.cerrogallina.com
info@cerrogallina.com
676 897 251
 [bodegacerrogallina](https://www.facebook.com/bodegacerrogallina)

JR
utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DICIEMBRE 2021

Adiós amigos. Goodbye 21.

THARSYS ÚNICO 2017

Bobal



7° C



Color amarillo pálido, con ribete brillante, burbuja fina, enérgica y persistente.



Intensos aromas de frutas amarillas de verano: níspero y albaricoque, además de un sutil toque de higos frescos. Ligeras notas lácteas, de levadura fresca y almendras tostadas.



Entrada muy fresca y limpia. Gran estructura y volumen. Burbujas crujientes que se funden con facilidad en el paladar. Sensación de untuosidad y de larga persistencia en todo el paladar de aromas de miga de pan y mantequilla fresca.



Armonizará perfectamente con cocina japonesa, carnes blancas al horno, y guisos con verduras como por ejemplo: titaina valenciana y escalibada.

www.pagodetharsys.com
bodega@pagodetharsys.com
962 303 354
📍 [pagodetharsys](https://www.instagram.com/pagodetharsys)

DICIEMBRE 2021

Adiós amigos. Goodbye 21.

VEGA INFANTE 2017

Bobal



16-18° C

Rojo picota.

Aromas balsámicos y ligeros
especiados.

Sabroso, equilibrio tánico y bien
estructurado.

Carnes rojas, asados y quesos muy
curados.

www.bodegasutiellanas.com
comercial@bodegasutiellanas.com
655 576 070
📍 bodegasutiellanas

JR
utiell-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DICIEMBRE 2021

Adiós amigos. Goodbye 21.

PARSIMONIA 2017

Bobal



16-18° C



Rojo púrpura.



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



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



Carnes rojas, guisos, asados, quesos curados y pescado azul, pero también entre comidas o con tapas típicas.

www.bodegasvibe.com
bodega@bodegasvibe.com
653 964 158
📱 bodegasvibe

utiel
utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DICIEMBRE 2021

Adiós amigos. Goodbye 21.

NÚCLEO 2018 Bobal



8° C



Rojo picota.



La nariz es muy expresiva, compleja y con una alta intensidad aromática. En copa parada se aprecian notas de frutas negras, bien maduras, que recuerden las frutas de los bosques, notas minerales y balsámicas. Removiendo la copa la fruta se potencia y aparecen notas de tostado, notas empireumáticas, notas de especias.



En boca entra con elegancia, se desarrolla sobre un medio de boca bien estructurado, potente y carnoso con taninos redondos que le dan un buen equilibrio y mucho volumen. Su buena acidez sostiene el final de boca, dejando una agradable sensación de frescura que permite disfrutar de la complejidad del amplio abanico aromático.



Carnes de caza, guisos, aves, asados.

www.jimenezvila.es
david.soler@suvima.com
659 821 303
📍 [jimenezvilahnos](#)

JR
utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DICIEMBRE 2021

Adiós amigos. Goodbye 21.

PARAJE TORNEL 2017

Bobal



XX° C



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.



Acompañante ideal para todo tipo de carnes, guisos, jamón, quesos curados, embutidos, así como chocolates.

www.dominiodelavega.com
dv@dominiodelavega.com
962 320 570
dominiodelavega

DICIEMBRE 2021

Adiós amigos. Goodbye 21.

LAS MERCEDES 2018

Bobal



16-18° C



Color rubí intenso.



Elegantes aromas a frutas negras y rojas silvestres, con notas de romero y monte bajo, y madera perfectamente integrada.



Elegante y muy equilibrado. Destaca por su frescura y complejidad, taninos sedosos y un final largo y fragante.



Arroces, quesos curados, guisos, pescados, carnes y caza.

bodegalasmercedes.com
jose.leon@bodegalasmercedes.com
659 954 310
® bodegalasmercedes

JR
utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DICIEMBRE 2021

Adiós amigos. Goodbye 21.

CLOS DE SAN JUAN 2016

Bobal



12° C



Capa intensa granate y oscura con destellos púrpura.



Intensa, con notas de frutos rojos combinados con matices especiados y balsámicos de pimienta negra y regaliz, junto con los sutiles tostados de su afinamiento en barrica.



Ataque potente, mostrando estructura y carácter. Sabor especiado y goloso de frutas negras y rojas, fresca acidez y sabrosos taninos, que confieren un final largo y persistente.

www.valsangiacomo.es
marta.valsangiacomo@cherubino.es
962 510 451
@valsangiacomo_wines1831



Año nuevo, otra vez,
propósitos nuevos.



Navidad
en **PLAN BIEN**



DICIEMBRE 2021

Año nuevo, otra vez, propósitos nuevos.



Ahora es tu turno.
Ni cuñados, ni tías,
ni parejitas de amigos.
El año nuevo es tuyo
y de tus propósitos:
dejar de fumar, aprender inglés,
decirle que le quieres
aunque tengas que ir al gimnasio
y juras que irás al gimnasio...
Esas cosas aparentemente fáciles
pero tremendamente complicadas;
un año tras otro.
Mejor siéntate y tómate
uno de nuestros vinos
para pasar este mal trago.
No hay otra.

DICIEMBRE 2021

Año nuevo, otra vez, propósitos nuevos.



EMILIO CLEMENTE 2018

Bobal y Tempranillo



18° C



Color rojo rubí con reflejos granate y abundante lágrima.



Destaca por su buena potencia aromática, donde encontramos fruta negra compotada, fresca balsámica, especias que recuerdan a la vainilla y notas dulces de chocolate.





En boca es un vino estructurado con buen equilibrio, de taninos redondos y golosos. Con buen recorrido y postgusto largo.



Arroces con carne; gazpacho manchego.

www.eclemente.es
bodega@eclemente.es
601 410 728

  [bodegasemilioclemente](https://www.facebook.com/bodegasemilioclemente)

utiel
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DICIEMBRE 2021

Año nuevo, otra vez, propósitos nuevos.



PASIEGO DE AUTOR 2017

Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah



16-18° C



Cereza madura.




Intenso, fino, elegante y complejo, con presencia de fruta (frambuesa, arándanos) muy bien integrada con la madera, monte bajo y regaliz.



Es redondo y armónico, con gran volumen, aparecen los torrefactos, con taninos dulces, aterciopelado y sabroso.



carnes rojas, estofados, asados, guisos, incluso chocolate.

www.bodegaspasiego.com
bodega@bodegaspasiego.com
609 076 575
 [bodegaspasiego](https://www.facebook.com/bodegaspasiego)

utiel
requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DICIEMBRE 2021

Año nuevo, otra vez, propósitos nuevos.



LADRÓN DE LUNAS ROBLE 2020

Bobal



17° C



Color rojo picota con ribete violáceo.




Resaltan los aromas frutales mezclados con toques tostados, frescos y elegantes.



Fresco, mantiene una buena acidez con un final suave pero persistente.



Ideal con estofados de carne y quesos curados, foie y sorprende la combinación con chocolate negro.

www.ladrondelunas.es
fernando@ladrondelunas.es
660 958 980
 [ladrondelunas](https://www.instagram.com/ladrondelunas)

JR
utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DICIEMBRE 2021

Año nuevo, otra vez, propósitos nuevos.



RODENO TINTO 2020 **Tempranillo y bobal**



16-18° C



Color rojo picota con ribete violáceo.



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



Afrutado, final largo, elegante y persistente.



Perfecto para acompañar con platos de la cocina mediterránea, verduras a la parrilla, arroces, carnes asadas, estofados de caza y quesos curados.

julio@grupoarimar.com

607 350 277

 _bodegas_rodено

DICIEMBRE 2021

Año nuevo, otra vez, propósitos nuevos.



VIÑA LA PICARAZA 2017

Bobal



16-18° C



Vino de capa alta con profundo color cereza picota.




Aromas muy expresivos de frutas rojas y negras silvestres.



Sabor intenso con taninos pulidos y elegantes.



Marida con carnes.

www.bodegafincalapicaraza.com
info@bodegafincalapicaraza.com
675 043 456
 [bodegapicaraza](https://twitter.com/bodegapicaraza)

JR
utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DICIEMBRE 2021

Año nuevo, otra vez, propósitos nuevos.



CASAGRANDE 2017

Bobal



15° C



Color guinda.



Fruta negra y roja madura.



Carnoso, taninos con carácter y equilibrado.



Carnes y quesos.

www.vinicolarequenense.es
covinense@telefonica.net
962 300 350

 [lavinicolarequenensecoop](https://www.instagram.com/lavinicolarequenensecoop)

JR
utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DICIEMBRE 2021

Año nuevo, otra vez, propósitos nuevos.



VIÑEDO ANTIGUO 2019

Bobal



16-18° C



Rojo picota y ribetes anaranjados.




Notas de frutos del bosque, con un fondo especiado.



Vino carnoso y fácil de beber.



Gastronomía Mediterránea, carnes, embutidos y quesos.

www.torreoria.es
info@torreoria.es
962 320 289
 [btorreoria](https://www.facebook.com/btorreoria)

JR
utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DICIEMBRE 2021

Año nuevo, otra vez, propósitos nuevos.



EL INDULTO 2019

Bobal



15° C



Rojo rubí.



Fruta silvestre, cerezas, moras negras, pimienta, regaliz, sobre un fondo mineral de grafito.



Boca amable y fresca, tanino crujiente y final persistente.



Guisos, arroces y carnes rojas.

www.bodegassentencia.com
info@bodegassentencia.com
665 969 009
@ bodegassentencia

utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

5

Melchor, Gaspar
y algo va a pasar.



Navidad
en **PLAN BIEN**



DICIEMBRE 2021

Melchor, Gaspar y algo va a pasar.



Días de magia,
días de regalos inesperados;
a veces, incluso, de gusto dudoso.
Pero días de alegría llenos de hijos,
sobrinos o primos
al borde del ataque de nervios.
Y, tú, en medio,
intentando darle a todo
un aire normal.
Y, para ello, nada mejor
que unos vinos excepcionales.
No cambiarán el momento, pero lo
sentirás de otra manera.
No hay color.
Elige y ya verás.

DICIEMBRE 2021

Melchor, Gaspar y algo va a pasar.

5

AUDIENCIA 2020

Bobal



16-18° C



Alta intensidad de color cereza con ribetes violáceos.



Se ha seleccionado una partida de 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.





Boca frutal y de final persistente.



Tanto como aperitivo como acompañando tapas, carnes rojas y de caza, foie gras, quesos curados y chocolate negro.

www.faustinatorivero.com
visitas@faustinatorivero.com
941 380 057

  [faustinatoriveroulecia](https://www.facebook.com/faustinatoriveroulecia)

JR
utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DICIEMBRE 2021

Melchor, Gaspar y algo va a pasar.

5

VITIS MIGUEL DE MARÍA 2017

Bobal - tempranillo



18-20° C



Color brillante rojo cardenalicio, ribetes violáceos con destellos atejados que denotan su crianza. Capa alta, su gran estructura le permite mantener vivo el color.



Nariz expresiva, aromas de fino tostado de la barrica con fruta roja, ciruela negra, hierbas de monte acompañada de tostados. Se confunde la sensación frutal con las notas de regaliz y especias.



Potente, goloso, denso, amplio, de final muy largo y persistente. Es una crema de frutas con plenitud de sabores especiados. Mimoso en la entrada, siempre seductor.



Puede tomarse con platos de cuchara, arroces, pescados, carne.

www.vinosysaboresecológicos.com
info@vinosysaboresecológicos.com
686 428 020

JR
utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DICIEMBRE 2021

Melchor, Gaspar y algo va a pasar.

5

BOBAL 1906 / 2017

Bobal



16-18° C



Vestido color picota granate cubierto, limpio y brillante.



Intensa, con volumen, bien definida, golosa y con equilibrio entre la fruta, los toques de confituras, algunas violetas y las notas tostadas.



Tiene muy buen ataque, los taninos afinados, es atractivo, con buena acidez y buen recorrido.



Ideal para acompañar carnes, pescados grasos y guisos en general como pastas y arroces.

DICIEMBRE 2021

Melchor, Gaspar y algo va a pasar.

5

CÁRCEL DE CORPA 2018 Tempranillo, Garnacha y Bobal



Rojo picota.



Cereza, especiados y vainilla.



Suave, redondo y equilibrado.



Carnes suaves y guisos.

www.carceldecorpa.es
bodegasrebollar@carceldecorpa.es
607 436 362
@ carceldecorpa

JR
utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DICIEMBRE 2021

Melchor, Gaspar y algo va a pasar.

5

INSPIRACIÓN 2017 Garnacha y macabeo



6-8° C



Amarillo palido y burbuja fina.





Fruta fresca



Acidez refrescante y burbuja integrada.



Mariscos, pescados, pastas aperitivos, arroces y carnes blancas

www.bodegaslupanda.es
bodegaslupanda@gmail.com
662 334 397 / 654 206 722
  [bodegaslupanda](https://www.facebook.com/bodegaslupanda)

JR
utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DICIEMBRE 2021

Melchor, Gaspar y algo va a pasar.

5

PICO D'ÀLIGA 2020 Garnacha



15° C



Vino de color ligero, rojo rubí muy vivo.



Aromas muy varietales, de frutas fresca, donde destacan los frutos rojos como la cereza y la frambuesa.



Vino que invita a beber, complejidad de fruta en boca y pequeños toques de madera muy integrados.



Arroz, pasta y carne

www.bodegacarres.es
torrescarpio.jl@gmail.com
675 515 729

 [joseluistorrescarpio](https://www.instagram.com/joseluistorrescarpio)

DICIEMBRE 2021

Melchor, Gaspar y algo va a pasar.

5

El Sueño 2019 Bobal de cepas centenarias



12-14° C



Color cereza intenso



Nariz intensa, atractiva y seductora, destacando la fruta negra concentrada, cereza ácida con un ligero aroma floral.





En boca es seco, punzante, potente y amplio, mostrando un tanino robusto pero equilibrado y con un agradable textura sedosa hacia un final largo y que hace salivar.



Acompañará muy bien todo tipo de embutidos, quesos, jamón, carnes a la brasa, pastas, paellas de pollo y conejo, gastronomía compleja y elaborada como temporada de setas, trufas, etc.

www.brunomurciano.com
jlmurci25@hotmail.com
685 137 515

  [bruno.murciano](https://www.facebook.com/bruno.murciano)

utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Navidad
en **PLAN BIEN**
En plan familia.



utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CONSEJO REGULADOR DENOMINACIÓN DE ORIGEN UTIEL-REQUENA
c/ Sevilla, 12. 46300 Utiel. Valencia. España T+34 962 171 062 www.utielrequena.org



Síguenos.

