

GUÍA PARA
DISFRUTAR
MOMENTOS

FALLAS PÓLVORA



BOBAL

#MOMENTOSBOBAL



utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

¡Estás de suerte!

Tienes entre tus manos la guía **D E F I N I T I V A** para estas Fallas.

Serás el invitado perfecto, el anfitrión que todos quieren tener, el amigo que ha dado en el clavo...

Con esta guía disfrutarás los momentos de Fallas con su máximo esplendor. Sabrás qué vino elegir para cada situación, a qué temperatura servirlo, cómo maridarlo... pero vamos, que no te lo cuenten, idescúbrelo tú mismo!

ALMUERZO

Vega Infante
Las Dosces
Enterizo
El Bobal de Estenas
Casagrande
Le Granache
Viña la Picaraza
Finca Cañada Honda

MASCLETÀ

Pasión de Bobal
Bobal de San Juan
La Novicia
Alto Cuevas
Ladrón de Lunas
Parsimonia
Musae

¡A COMER!

Tharsys Único Brut Reserva
Las Mercedes 2017
Caprasia
Pasiego
Recuérdame
Nodus
El Bosque Habitado
L'Alegría
Olivastro

AL CAER LA NOCHE

Aranleón Solo Tinto
Duque de Arcas
Sericis Cepas Viejas Bobal
Finca San Blas Bobal
Bobal 1906
Aniceta

ALMUERZO



VEGA INFANTE



iiTan tara tara ran tara tan
tannnnn...chim pum!!



Disfrutemos de un Bobal rosado de 2019 a una temperatura de 8-10° a media mañana para reponer fuerzas.



Su color a fresa intenso nos recuerda a esos claveles que alegran los días falleros.



Amigos y montaditos variados, serán los aliados perfectos para disfrutar de un vino que nos recordará a fruta roja madura cuando pase por nuestra boca.



iiY ahora sí podemos seguir...
tara tan tara tan tannnn!!



www.bodegasutiernas.com
info@bodegasutiernas.com
962 171 157

LAS
DOSCES

No hay nada como unas habitas con embutido para disfrutar de un tinto Bobal de color cereza picota con un ribete que marca notas violáceo denotando juventud.



Y es que en este vino, que lo vamos a tomar a unos 15° aproximadamente, resalta una frescura en boca, una suavidad y una intensidad que lo hacen único.



¡¡Almorzar a tuti es de guapxs!!



www.chozascarrascal.com

mariajoselp@chozascarrascal.es

963 410 395

ENTERIZO



Paso suave a la vez que persistente.

¿Estamos hablando de cómo tienen que andar los falleros en los desfiles?

¡¡No!! ¡Nosotros de eso no sabemos... sabemos de vinos!

Y así es como se presenta este rosado 100% Bobal al pasar por la boca a 6-8°.



¿Y su color? ¡Un escándalo!

Rosa claro brillante que hace que se refleje en la copa ese platito de queso y jamón con el que lo vamos a disfrutar.



www.covinas.es

covinas@covinas.es

962 300 680

EL BOBAL DE ESTENAS



Un clásico de los almuerzos es el *esgarraet*, así que te damos un truco para que lo disfrutes mucho más.



Pide una copa de este Bobal criado en tinaja de barro a unos 15° y su color morado hará las delicias de este momento.



Con su paso redondo en boca y sus perfumes de flora mediterránea, el *esgarraet* nunca volverá a ser lo mismo.



www.veradeestenas.es

estenas@estenas.es

962 171 141

CASAGRANDE



11:00 de la mañana.

La charanga sigue tocando y tu estómago dice... ¡¡vamos al lío!!



Abres una botella de Casa Grande 2017 a 15° y ofreces una copa color guinda a los amigos que te acompañan.



Están tomando un poco de pan tostado con pisto valenciano. Estos son los momentos de las Fallas que se quedan grabados en la retina.






www.vinicolarequenense.es



covinense@telefonica.net

962 300 350

LE GRENACHE



   Este tinto con 5 meses de barrica de roble francés y tinaja, con su color rojo cereza y su frescura en boca, nos hará disfrutar de la mezcla de sabores y de un momento que debería ser declarado patrimonio de la humanidad.

  Pon un chivito en tu vida. Con huevo, sin huevo... puedes hacer mil combinaciones pero a la hora de beber solo una: ¡Le Grenache!

VIÑA LA PICARAZA



👍 Suenan el último masclet de la *despertà* y es el momento de abrir una botella de tinto Bobal de 2016.

🍴 Ummmm... nos empieza a llegar el aroma del acompañante para este vino: *figatells*.

🌡️ 👄 Bocado de *figatell* y trago de Viña La Picaraza a unos 16° o 18°, para que su profundo color cereza deje paso a la elegancia que desprende en boca y que vamos a desprender nosotros después de este almuerzo fallero.

✉ www.bodegafincalapicaraza.com
info@bodegafincalapicaraza.com
675 043 456

FINCA CAÑADA HONDA



👍 ¿Qué obtenemos si sumamos juventud y experiencia? ¡Algo único!

🌡️ 👁️ Este vino joven y equilibrado, con color rojo pálido y afrutado en nariz marcará la diferencia, eso sí, ¡tómalo fresquito!

🍴 Y si además le sumas una buena tortilla de patatas al más puro estilo “abuela” obtendrás el 10 redondo.

✉️ www.bodegasiranzo.com
alfonso@bodegasiranzo.com
635 548 409

MASCLETÀ

020 74 4554
www.expertos
@MascletàNEC
Via S. Pietro
100 - 41010

PASIÓN DE BOBAL



👍 Emoci3n, tradici3n, color, sonido, y sobre todo pasi3n, mucha pasi3n.

🌡️ 👁️ Eso es la *mascletà* y nada mejor para disfrutarla que con un vino Bobal 100% fresquito con color rosa brillante.

🍴 Acompanalo de unas bravas con su *all i oli*, y ahora s: *"senyor pirot3cnic... pot començar la mascletà!"*

BOBAL DE SAN JUAN

iiiQué pierdoooo el metroooo y no llego a la *mascletà*ààààààà!!!



Carrera que te has pegado para llegar a tiempo de disfrutar del estruendo más bonito que existe.



Pero antes refréscate un poco con este Bobal rosado de 2019 que tiene un fondo de hinojo fresco y otras hierbas que harán que todo merezca la pena.



A Bobal de San Juan añádele un buen picoteo típico valenciano: cacaos, papas... y ilo tendrás todo!



www.valsangiaco.es
cherubino@cherubino.es
962 510 861

LA
NOVICIA

👍 Hay quien ve la *mascletà* y quien disfruta la *mascletà*. Si eres de disfrutar los momentos te damos un truco:

🌡️ 👄 👁️ Busca un bar cercano a la Falla de la plaza del Pilar, y pide una copa de tinto Bobal La Novicia de 2018. Lo sabrás identificar por sus tonos rojo rubí y su aroma a mora y arándanos.

🍴 Y un plato de *figatells*... Todo lo demás vendrá solo ;)

ALTO CUEVAS

👍 ¡Juventud, divino tesoro!



No hay frase que defina mejor a nuestro Bobal Alto Cuevas. Y es que esa frescura, esas notas cremosas y ese equilibrio frutal es como la juventud de nuestroxs fallerxs, de las nuevas generaciones de *pirotècnics* y de todos los que toman el relevo de una forma u otra en estas fiestas.



Alto Cuevas + tapa de tortilla de patata = íxito asegurado!


Disfrutadlo, ieste es vuestro vino!




www.bodegascovilor.com
comercial@bodegascovilor.com
962 182 053


LADRÓN DE LUNAS



 - Vicent, ponme unas papas, unas olivas y altramuces mientras que espero a Pepa que viene a ver la *mascletà*.

+ ¿Y de beber?

 - Un blanco fresquito que tenga un punto cítrico.

 + Ay amigo... ¡¡Eres carne de Ladrón de Lunas!! ;)

PARSIMONIA



👍 Te tiembla todo el cuerpo después de la emoción y el sonido de la traca final de la *mascletà*, y necesitas bajar pulsaciones.

🌡 Pides un vino blanco, a unos 8°, de 2018 que tiene unos reflejos dorados que te hacen recordar esos momentos de playa, mar y... ¡¡¡Clóchinas!!!



Qué buena compañía para seguir disfrutando este vino.

MUSAE



👍 ¡Hoy el ruido lo iniciarás tú al descorcharlo y no la *mascletà*!

👁️ Este Musae de 2017 y su intenso aroma a panadería y frutos secos embriagará a todo el que esté a tu alrededor.

🌡️ Su burbuja tipo mousse a unos 8°-10°, marida a la perfección con unos cacaos y unas papas...
🍴 ¡y lo sabes!

✉️ bodegaslupanda@gmail.com
654 206 722

¡A COMER!



THARSYS ÚNICO BRUT RESERVA



Hay tantas formas de cocinar el arroz como burbujas tiene el Bobal blanco de Pago de Tharsys.



Un vino espumoso que se sirve frío para degustar sus matices a flores blancas, pera, manzana, miga de pan... Una apuesta segura para tomar junto a un arroz con bacalao y coliflor a la orilla del mar.



www.pagodetharsys.com
pagodetharsys@pagodetharsys.com
 962 303 354

LAS MERCEDES 2017



Mientras esperas mesa para comer un maravilloso perol de *arròs amb fesols i naps*, puedes ir descorchando una botella de este tinto Bobal con una crianza de 15 meses en barrica.



Eso sí, ten en cuenta que cuando te sientes a la mesa tendrás que pedir otra botella más porque su frescura y su color rojo picota te cautivarán tanto que es posible que hasta incluso iiise te pase el arroz!!!



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

CAPRASIA



Caprasia es un vino que se toma fresco. Color salmón, elegante y sutil, hará las delicias de quien se siente a la mesa.



La mezcla de las variedades Bobal y Merlot hacen de este rosado el vino ideal para la paella.



¡¡SI!!

PAELLA EN MAYÚSCULAS...

Nada de arroz con cosas . :)




www.bodegasvegalfaro.com


info@vegalfaro.com


962 320 680


PASIEGO





 ¡O frenamos o acabamos rodando! Cuántas veces habremos oído esta frase.

 Y es que tantos días de chocolate, buñuelos, porras, etc. hacen que el cuerpo nos pida algo ligero, así que seguimos con nuestro amado arroz, pero esta vez con verduritas, que parece que es más light. ;)

 Pero no todo va a ser “padecer”. Para compensar

 lo acompañaremos de este blanco de 2019 aromático y

 goloso. ¡Y si es a 6°, mejor!

 www.bodegaspasiego.com
bodega@bodegaspasiego.com
 609 076 575

RECUÉRDAME



Nos pide recordarlo, pero lo que será imposible es olvidarlo.



A 10°-12°, y gracias a su sinfonía aromática de fruta fresca, Recuérdame quedará en nuestra memoria.





Junto a un arroz de marisco, este vino blanco creará un momento eterno.





tienda.dominiodelavega.com
enoturismo@dominiodelavega.com
962 320 570

NODUS


 ¡Maaaaarchando un arroz a banda! Pero no sin mi Nodus.

 A 10° es el acompañante perfecto al calorcito que dan las Fallas.

 Su aroma intenso, fresco y frutal te recordará a fruta tropical.

 ¡Estas Fallas, con Nodus triunfarás!



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

EL BOSQUE HABITADO

¿Te atreves a perderte con El Bosque Habitado? Y es que a veces perderse sirve para encontrarse.



Su perfil frutal que anuncia acidez te guiará en el camino.



Y si lo sigues, hallarás lo que todo fallero busca: iipaella valenciana!!



Quien busca encuentra y este vino de 2018, con 5 meses depósito + tinaja + barrica, solo traerá cosas buenas a estas Fallas.



www.bodegassentencia.com
info@bodegassentencia.com

L'ALEGRIA



👍 ¡Visca la Falla de Sant Josep, del tio Pep... lalalalalalalala!

🍴 Tenemos la música metida en el cuerpo y queremos seguir disfrutando, pero es el momento de comer y beber bien. Una opción fallera por excelencia es la paella, la auténtica, la de pollo y conejo.

🌡️ 👁️ Vive L'Alegria, un Bobal de 2018, ligero, fresco y con fragantes notas de frutos rojos.

✉️ jlmurci25@hotmail.com
685 137 515

OLIVASTRO

Si quieres vivir las Fallas como si fueras de La Terreta hay que hacer caso al refrán, “donde fueres, haz lo que vieres”.



Pide un típico plato de paella y bécete un buen tinto Bobal de 2016 que ha pasado 9 meses en barrica de roble francés.



Cuando disfrutes de ese momento podrás decir como buen valenciano... *¡Això és mel de romer!*



torrescarpiojl@gmail.com
675 515 729

AL CAER LA NOCHE



ARANLEÓN
SOLO TINTO

¡Menudo tinto tenemos entre manos!



Este vino de 2018 cuyo aroma nos recuerda a planta mediterránea, está ideal a 18°, y os recomendamos tomarlo por la noche junto a un bocado de *all i pebre* recién traído de la Albufera.

Pero shhhhh... es un secreto solo para los disfrutones nocturnos.



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

DUQUE
DE ARCAS

- Señorita, el Duque la espera.

+ Pero, ¿cómo es? ¿Cree que me gustará?



- ¡¡Seguro!! Es elegante, con cuerpo, y su temperatura es de unos 12°. Ha pasado 3 meses en barrica de roble y viene acompañado de su fiel amigo brascada.



+ ¡¡Ummmm... pinta genial!
¡Tráigame una copa ya!



www.bodegaslatorre.com

luis@latorreagrovinicola.com

962 185 028

SERICIS CEPAS VIEJAS BOBAL



👍 De las cepas autóctonas más viejas y con más solera, nace esta maravilla de tinto 100% Bobal. Para disfrutarlo en su máxima expresión se debe servir a 16°-18° .



👁️ Un mínimo de 8 meses en barrica, le dan un sabor fresco, denso y carnoso.



Y hablando de carne... ¿qué te parece pedirte unas longanizas con tomate para acompañarlo?



www.murviedro.es
murviedro@murviedro.es
962 329 003

FINCA SAN BLAS BOBAL



👍 El fuego es protagonista indiscutible de las fallas, su color, su capacidad de crear momentos mágicos e inolvidables.

🍴 Al caer la noche encendemos el fuego para reunirnos alrededor de la hoguera y preparar una carne a la brasa, mientras que en la mano sujetamos una copa de este Bobal de 2015, de color rojo intenso y aroma a frutas negras. ¿Alguien da más?

✉ www.fincasanblas.com
info@fincasanblas.com
620 285 506

BOBAL 1906



¡La última y nos vamos!



¡Ayyy iluso! Es imposible cuando se está disfrutando de este tinto de 2017 de color rojo intenso.



Un vino redondo y con mucho cuerpo que te invitará a tomar como resopón un Almussafes recién hecho.



¿Dónde dices que ibas?



bodegascarloscarcel@gmail.com
616 049 117

ANICETA



¡Al pan, pan, y al vino, vino!

🍴 El pan será un bocata de *blanc i negre*, calentito y en su punto perfecto, y el vino un Bobal Alta Expresión del 2019 que es una locura. Tómallo a 19° y verás...

👁️ Con su color rojo ciruela y su aroma a frutos rojos y tostados, tu copa tendrá más novixs que la propia Aniceta.

👍 Así que no dejes sola tu copa, porque aquí el que no corre vuela ;)



Síguenos en nuestras redes sociales
y disfruta de todos los **#momentosbobal**
que **@doutielrequena** tiene preparados para ti





#MOMENTOSBOBAL

utiel-requena

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CONSEJO REGULADOR DENOMINACIÓN DE ORIGEN UTIEL - REQUENA
C/Sevilla, 12. 46300 Utiel. Valencia. España T+34 96 217 10 62 www.utielrequena.org