

GUÍA PARA  
DISFRUTAR  
MOMENTOS  
*navideños*

★  
**NAVIDAD**  
○ **FAMILIA**



●  
●  
**BOBAL**

#MOMENTOSBOBAL



**rr**

utiel-requena  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



---

La Navidad es probablemente la época del año más especial, el momento que estamos esperando para reunirnos con los nuestros y disfrutar cada segundo que pasamos juntos.

Este año será una navidad atípica, pero estamos seguros que entre todos conseguiremos disfrutarlas de la mejor manera posible.

Por eso, nuestras bodegas han seleccionado para ti los mejores vinos para cada momento navideño, para que no tengas que dedicar tiempo a pensar qué vino es el que te convertirá en el anfitrión perfecto o en el invitado más especial, y para que aproveches aún más el tiempo con los tuyos, la sumiller Manuela Romeralo te sugiere acompañar estos vinos con cada uno de estos platos.

¡Disfrútalos y sé feliz!

---

## NOCHEBUENA

Cerrogallina  
La Casa de la Seda  
Inspiración Lupanda  
Vega Infante  
Duque de Arcas Crianza  
Le Cencibel

## ...FUN, FUN, FUN!

Aranleón Solo  
Vicente Gandía Bobal Blanco  
Clos de SanJuan  
Avispero  
Olivastro  
Arcaz

## AMIGO INVISIBLE

Sucesión  
Paraje Tornel  
Núcleo  
Pasión de Bobal  
Ladrón de Lunas Blanco  
Pilar Amigó

## BYE BYE 2020

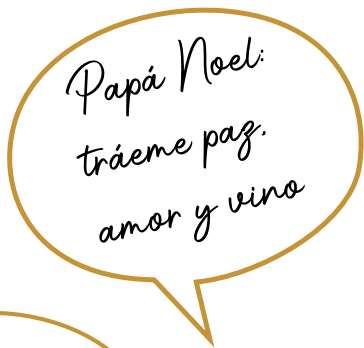
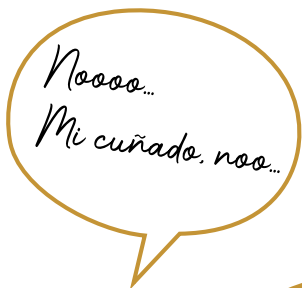
Nodus Merlot Delirium  
Bobos “Finca Casa la Borracha”  
Tharsys Único Brut Reserva  
Caprasia  
Viña La Pícaraza  
Cárcel de Corpa

## AÑO NUEVO

Casagrande  
Las Mercedes 2018  
Emilio Clemente  
La Tardana de Estenas  
Finca San Blas Bobal  
Faustino Rivero Ulecia

## ¡YA VIENEN LOS REYES!

Món Montesanco Macabeo  
Veterum Vitium  
Anma  
Parsimonia Autor  
Pasiego Bobal  
Caput Aquae



# NOCHEBUENA



utiel-requena  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## CERROGALLINA



Ummmm... ¡como huele en la cocina! Ese olor es inconfundible en mi casa y me dice que es Nochebuena. Me asomo a la cocina y ahí está mi padre preparando la cena.



Miro en el horno para comprobar que estoy en lo cierto y... *et voilà!* sus costillas de cerdo adobadas están terminando de dorarse.



Lo tengo claro, no hay mejor vino para disfrutarlas que un tinto



Cerrogallina de 2016, 100% Bobal.



Su color rojo picota y su aroma a frutos rojos en sazón harán que sea el acompañante perfecto para la primera cena navideña.



[www.cerrogallina.com](http://www.cerrogallina.com)

[info@cerrogallina.com](mailto:info@cerrogallina.com)

676 897 251

LA CASA DE  
LA SEDA

-Solo falta sacar este plato y ya está todo listo.

+¿Y si hacemos una breve pausa?

-¿Y eso? ¿Qué quieres?



+Prueba este vino. Es un Bobal tinto de 2018.



-Ohhh, me encanta su color púrpura intenso, el punto afrutado que tiene y lo fresco que es.



+Sí. Y con el pastel jugoso de carne de cordero que vamos a cenar, marida de maravilla.

-¡Ahora sí que va a ir todo como la seda!

## INSPIRACIÓN LUPANDA



Para que la cena de Nochebuena salga perfecta siempre hay alguien que “*pringa*”, eso es así. Así que si tienes claro que tu papel no es el de cocinero, no hay nada mejor que ser el “*apoyo moral*”.



Abre este vino blanco de burbuja fina y chispeante, sírvelo fresquito y ofrece una copa a todos los que están cocinando.



Si además les preparas una tosta con un poquito de foie con manzana, te convertirás en la pieza clave de la noche.

✉ [bodegaslupanda@gmail.com](mailto:bodegaslupanda@gmail.com)

662 334 397

654 206 722



## VEGA INFANTE



¿Hay algo más típico de Navidad que el cordero?



Prepara unas chuletitas de cordero grilladas al estragón y acompáñalas de este tinto Bobal de 2018.



Sírvelo a unos 16-18° y disfruta de esos aromas balsámicos y ligeros especiados. Un vino equilibrado y fresco en la boca que hará las delicias de toda la familia.



## DUQUE DE ARCAS



👍 ¡Qué nervios mientras esperamos que Papá Noel llegue para dejarnos los regalos!

🌡️ Lo mejor es relajarse un poco y hacer la espera más amena. Para eso, coge una buena copa de vino: Duque de Arcas Crianza. Este tinto de 2014, mezcla de Bobal, Tempranillo y Cabernet-Sauvignon conseguirá, cuando entre en tu boca, darte una sensación suave y aterciopelada que no te dejará indiferente.



🍴 Sirvete junto a él un plato de estofado de ternera en salsa, y que Papá Noel venga cuando quiera.

☑ [www.latorreagrovinicola.com](http://www.latorreagrovinicola.com)  
[bodega@latorreagrovinicola.com](mailto:bodega@latorreagrovinicola.com)  
962 185 028

## LE CENCIBEL



-“¡Dale a la zambona, dale al cencibel, y dile a tu suegra que lo pase bien!”

+¿Pero la canción no decía al almirez?



-Jajajaja... sí, ¡es verdad! Madre mía, desde que tomé el vino Le Cencibel no me lo quito de la cabeza. Tinto, 100% Tempranillo y 7 meses en barrica de roble francés. Tiene un aroma a fruta madura como cerezas y ciruela, que en boca le hace ser un vino fino y elegante.



+¿Tienes alguna botella en la bodega?

-Por favor... la duda ofende. ;)



+Pues prepárala porque es ideal para la carrillera de ternera en salsa de vino tinto que vamos a cenar.

Una pregunta  
¿el móvil va a la derecha  
o a la izquierda del plato?

Ho Ho Ho!

# ...FUN, FUN, FUN



**JR**

utiel-requena  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## ARANLEÓN SOLO



La chimenea está encendida, tus hermanos están comentando la noche anterior mientras preparan un chuletón a la brasa con patata violeta y crema de queso ahumado, así que tú decides ponerle color al momento.



Abres una botella de este Bobal de 2018 y te dejas seducir por su aroma a frutas maduras, mientras saboreas sus taninos suaves y untuosos...

- Eh Juan, ¡que te olvidas de nosotros!

## VICENTE GANDÍA BOBAL BLANCO



👍 Si te apetece disfrutar de un vino blanco el día de Navidad, el Bobal de Vicente Gandía es apuesta segura.

🌡️ Prepara las copas, sírvelo a unos 5-7° y su color amarillo con fondos grises y rojizos te cautivará.



🍴 Su sabor a fresa silvestre conseguirá que ese conejo guisado con verduras y vino blanco, se convierta en el bocado preferido de tus fiestas.

☑ [www.vicentegandia.com](http://www.vicentegandia.com)  
[info@vicentegandia.com](mailto:info@vicentegandia.com)  
962 524 242

## CLOS DE SAN JUAN



- Eva, ¿puedes poner algo de música mientras esperamos que lleguen los demás?



+Claro, pero si tú me dices con qué vino nos vas a sorprender mientras comemos la caldereta de cordero estilo del pastor, receta de mi familia.



-Pues lo mejor es abrir un tinto 100% Bobal de 2016. Verás qué sabor más potente tiene, con toque especiado y goloso de frutos rojos.



+Wowwwww, iese suena genial!

✉ [info@bobaldesanjuan.com](mailto:info@bobaldesanjuan.com)

962 510 861



## AVISPERO



¿Te gustan las sorpresas el día de Navidad?



Pues toma nota de este vino y alucina con su sabor equilibrado con notas de cereza y frambuesa. Importante tomarlo a unos 10-12°.



Y ahora prepara una ensaladita de queso fresco de cabra, con tomates secos, olivas negras y hierbas provenzales y deja a todos tus invitados con la boca abierta.

Sin duda un 25 de diciembre especial.

✉ [mireia@bodegadelvalle.es](mailto:mireia@bodegadelvalle.es)

697 649 111

## OLIVASTRO



¿Has oído hablar de esos vinos que siempre te hacen quedar bien?



Pues este Olivastro tinto de Bobal criado en bodega de roble francés



es de esos. Con su color intenso violáceo con tonos rojo rubí, será



el aliado perfecto para tomar un platito de magro con piñones.



Armonioso, redondo, balsámico, con un fondo tostado... ¿Quién puede resistirse a algo así?

[www.bodegacarres.es](http://www.bodegacarres.es)  
[torrescarpio.jl@gmail.com](mailto:torrescarpio.jl@gmail.com)  
 675 515 729

## ARCAZ



-¿Papá viene el tío Ricardo a cenar?

+Sí, ¿por qué lo preguntas?



-Estoy eligiendo el vino para la comida y quiero acertar con uno que le guste.

+Pues estoy preparando un estofado de rabo de toro.



-Entonces sin duda, Arcaz Reserva del 2012. Este Bobal tiene una entrada ligera un pelín ácida al principio, pero después despierta nuevas sensaciones como frutas rojas muy maduras y un aroma a roble que genera un magnífico equilibrio.



+¡Hecho! Me has convencido.

Por ti, por mí,  
por el placer de  
habernos conocido

¿El mejor regalo?  
Una sonrisa

# AMIGO INVISIBLE



utiel-requena  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## SUCESIÓN



Como todos los años, no podía faltar nuestra noche de amigos y regalos.



Para este año quieres sorprenderlos pero no solo con los regalos, así que preparas una cena de quitarse el sombrero: entrecot a la parrilla con piquillos confitados y puré de cebolla morada.



¿Y el vino? Necesitamos un tinto con aroma intenso y denso en boca...un Cabernet - Sauvignon... ¡lo tengo! Es él, es Sucesión.

☑ [www.bodegascovilor.com](http://www.bodegascovilor.com)  
[comercial@bodegascovilor.com](mailto:comercial@bodegascovilor.com)  
962 182 053 / 679 330 014

## PARAJE TORNEL



-¿Ana, dónde vamos a quedar para la comida del amigo invisible?



+Creo que dijeron en el bar de Guillermo.



-Ummmmm, yo pediré ese tataki de ternera especiada y sal de carbón.



+Pues yo pediré un Bobal. Me apetece ese aroma a tostados, especias y café... y esa sensación de seda en la boca.



-Vamos, que los regalos nos dan lo mismo. Lo nuestro es beber y comer. ;)

## NÚCLEO



-Qué será...qué será...



+¡Genial! Las copas para vino que tanto me gustaban. Son preciosas, mil gracias.

-Yo creo que lo mejor es probar qué tal sabe el vino en ellas, ¿no?

+Claro. Voy a abrir una botella de Núcleo tinto del 2017 que es 100% Bobal.



-Tiene un color rojo que me recuerda a las picotas, y también huele a fruta negra madura.



+Sí, es un vino potente y muy elegante.



-Perfecto para el chuletón ahumado de buey con puré de ajos tostados, patatas y nueces que estoy preparando.



## PASIÓN DE BOBAL



Ponle pasión a todo lo que hagas... con eso, la mitad del camino está hecho. ;)



Como la que desborda este tinto 100% Bobal. Con unos taninos suaves es el vino perfecto para brindar con tus amigos mientras te comes un bacalao con tomate y pimiento rojo asado.



Su aroma afrutado hará que no te importe que a Lola se le haya olvidado traer tu regalo, porque el verdadero regalo es poder compartir con tus íntimos un ratito estas fiestas.

## LADRÓN DE LUNAS



👍 “Quien tiene un amigo tiene un tesoro”

👁️ Y Mario es de esos sinceros, como este vino blanco combinación de las variedades Macabeo y Sauvignon, que cuando lo tomas es lo que estabas esperando después de su aroma a flor blanca y cítricos.

🍴 Y para seguir con la sinceridad por bandera, este vino servido junto a una lubina al horno con guisantes y albahaca hará que vuestra amistad tenga un momento más para recordar.

☑ [www.ladrondelunas.es](http://www.ladrondelunas.es)  
[fernando@ladrondelunas.es](mailto:fernando@ladrondelunas.es)  
660 958 980

## PILAR AMIGÓ



- Seguro que le toca regalarme a Raúl y me hago con sus clásicas “zapatillas de reno navideño”.



+Jajajajajaja...iseguro! Por si acaso, toma una copita de este rosado a 8-9° y seguro que lo llevas mejor.

-Ahí te doy la razón.



+Además este vino es como tú, con una gran personalidad, limpio, brillante...

-Vamos que me “como” las zapatillas, ¿no?



+Jajajajaja...las zapatillas no lo sé, pero una pierna de cordero al horno, con tomate, patata ratte y romero, iseguro!

✉ [bodegascarloscarcel@gmail.com](mailto:bodegascarloscarcel@gmail.com)

616 049 117

2020...  
¡hasta luego  
Maricarmen!

Hello 2021!

# BYE BYE 2020



utiel-requena  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## NODUS MERLOT DELIRIUM



Dos meses de crianza en barrica son suficientes para que este vino te produzca “deliriums”.



De color picota granate, limpio y brillante, este Merlot de 2017



con aroma a fruta y confituras



te pedirá acompañarlo de un



buen plato de presa ibérica con parmentier de patatas y boniato.

¿Qué? ¿cómo ha ido ese delirio? ;)



[www.bodegasnodus.es](http://www.bodegasnodus.es)

[enoturismo@bodegasnodus.com](mailto:enoturismo@bodegasnodus.com)

962 174 029

## BOBOS “FINCA CASA LA BORRACHA”



Dicen que para despedir el año tienes que llevar algo rojo. ¿Qué te parece una copa de vino de color rojo intenso?



Con aromas de roble con fruta madura, nos deja a su



paso en boca, una acidez



equilibrada que nos permitirá disfrutar de la cena.



En este caso, un guiso de morcillo de ternera, romero y champiñones simplemente espectacular. ¿Te atreves?

## THARSYS ÚNICO BRUT RESERVA



¡Viva el brilli, brilli!

Qué sería de Nochevieja sin los dorados, sin el glamour, sin las burbujas. Pero a nosotros nos gustan esas burbujas finas, enérgicas y persistentes.



Con su aroma a frutas amarillas de verano y la frescura que deja en boca servido a unos 6°, sin duda



este espumoso blanco 100% Bobal, es el aliado perfecto para empezar la noche acompañándolo de unas



ostras, un poco de caviar, o por qué no, tomarlo junto a un plato principal como un chuletón de Rubia Gallega de larga maduración.

Sin duda, la versatilidad hecha vino.

¡Que empiece la fiesta!



## CAPRASIA



Porque el final de año es para disfrutar y sentirse vivo. Así es Caprasia, un vino vivo, fresco, 100% Bobal que nos hará sonreír a cada sorbo.



¿Y qué viene por ahí? ¡OMG! Pintaza que tiene ese lomo de cerdo relleno con setas y pasas...



¡Ahora sí! Menuda gran despedida de año.

## VIÑA LA PICARAZA



-¿Estás hoy “*muy Picaraza*”, no?

+Sí, la Nochevieja es lo que tiene... ;)



-Con ese traje color cereza picota, ese aroma a frutas rojas y negras silvestres, y en boca...



+En boca...intenso.

-Y elegante.

+¿Seguro que estamos hablando de vino?



-Ejemmmmm... voy a sacar la lasaña con carne mechada...

## CARCEL DE CORPA



-¿Javi, tienes listas las uvas para las campanadas?



+Este año voy a tomar uva pero fermentada.

-¿?



+12 sorbos de Cárcel de Corpa Gran Reserva de 2013 y seguro que mi año será especial. La combinación de Tempranillo, Garnacha y Bobal, será perfecta para despedir un año diferente. Su entrada suave y sus aromas a vainilla y madera solo pueden augurar cosas buenas.



- Me parece muy buena idea, pero primero tendrás que acabar tu plato de churrasco a la brasa con anacardos y verduras glaseadas, ¿no?



[www.carceldecorpa.es](http://www.carceldecorpa.es)

[bodegasrebollar@carceldecorpa.es](mailto:bodegasrebollar@carceldecorpa.es)

607436362

Chin Chin  
Por una amistad más larga  
que las luces de Navidad

Año pasado  
Año pisado

# AÑO NUEVO



utiel-requena  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## CASAGRANDE



-Rafa, ¿tienes por ahí una copa de vino?



+Claro, en el mueble del salón. ¿Pero qué vino vas a abrir? Ya sabes que a Paco y a Marta les gustan los bobales y además estoy preparando osobuco a la milanesa.



-Lo sé, por eso Casagrande les va a encantar. Mira qué color a guinda tiene...



+Y cómo huele a fruta negra madura...iWowwww, me encanta!

- Es un vino tan elegante...



+iYa te digo! iHasta podríamos llamarle de usted! ;)

## LAS MERCEDES



¡Cómo mola la comida de Año Nuevo, hay de todo!

Los que se acostaron tarde, los que se han levantado a las 7:00 porque tienen niños, los que no han dormido porque son cosas de la edad...



Pero hay algo que les gustará a todos: un Bobal tinto de 2018, con 6 meses de barrica y un aroma a fruta que lo hace el vino perfecto para todos los públicos.



Si además lo acompañas de un solomillo Wellington... ¡Apaga y vámonos!

☑ [www.bodegalasmercedes.com](http://www.bodegalasmercedes.com)  
[jose.leon@bodegalasmercedes.com](mailto:jose.leon@bodegalasmercedes.com)  
659 954 310

EMILIO  
CLEMENTE

Si somos valencianos ique se note desde el día 1 de enero!



Hoy para comer...¡Paella de pollo y conejo!



Y para beber otra combinación perfecta: un Bobal con Tempranillo perfectamente estructurado.



¿Qué? ¿Cómo te quedas?



[www.eclemente.es](http://www.eclemente.es)


[bodega@eclemente.es](mailto:bodega@eclemente.es)

601 410 728





## LA TARDANA DE ESTENAS



 Como todo los años, el 1 de enero comemos en el restaurante de Diego. Ummmm ese marmitako de bonito cocinado a fuego lento por Isabel... ¡Qué maravilla!

¿Con qué vino nos sorprenderá este año?

 -Para empezar 2021 con la mejor actitud del mundo mundial, os recomiendo este blanco servido a 12°.

 Su color amarillo pálido y su aroma a frutas blancas con notas minerales, hace que sea un vino refrescante y con un largo recorrido en boca.

 Sin duda, la primera sorpresa de 2021.

## FINCA SAN BLAS



-¿Qué es lo que más te gusta de este día?

+iResetear!



-Pues a mí los medallones de solomillo a la parrilla con salsa de cebolla y patata ratte de tu tía Belén.



+Jajajaja... ¡Ahh, que vas por ahí!  
Entonces a mí el Bobal que nos vamos a tomar, que tiene un color rojo picota intenso espectacular, y cuando te lo bebes ¿cómo es esa sensación frutal?



-¡Venga vale! Me quedo con el vino.



[www.fincasanblas.com](http://www.fincasanblas.com)

[info@fincasanblas.com](mailto:info@fincasanblas.com)

620 285 506

## FAUSTINO RIVERA



Para empezar algo nuevo, tenemos que terminar con lo “viejo”.



Ni una gota de vino dejarás en la copa de este Reserva de Bobal y Tempranillo de color rubí con reflejos violáceos. Cuando pase por tu boca, su aterciopelado sabor te hará recordar los mejores momentos dejados atrás y te preparará para todo lo bueno que está por venir.



¿Qué quieres más?  
Acompáñalo con un guiso de ternera con castañas y setas de otoño y bueno... ¡Que te echen 2021!



[www.faustinorivero.com](http://www.faustinorivero.com)  
[marketing@marquesdelatrio.com](mailto:marketing@marquesdelatrio.com)  
697 586 387

Oro, incienso  
y ... ¡vino!

No te hagas el bueno  
a estas alturas

# YA VIENEN LOS REYES



utiel-requena  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## MÓN MONTESANCO



¡El árbol repleto de regalos ha quedado genial!



Mientras los mira e imaginas la cara de felicidad de los tuyos cuando los abran, disfrutas de una copa de vino blanco macabeo a unos 15°.



Ese aroma a cítricos y flores blancas te recuerda la espuma de baño que has comprado para Miriam, ¿le gustará?



Seguro que sí, porque lo importante es que te has acordado de ella, pero también de Marcos, y le has preparado su comida favorita: Poularda de navidad con setas.




[www.montesanco.com](http://www.montesanco.com)


962 121 626


## VETERUM VITIUM



Este tinto 100% Bobal de viñas viejas seguro que les encanta a sus Majestades de Oriente.

 Tras un largo viaje, no hay nada como sentirse un ratillo y disfrutar de una copa de vino rojo intenso con reflejos violáceos. Su combinación de aromas a madera y a fruta, característica de esta uva, lo hacen un vino equilibrado y sedoso.

 Y por si también vienen con hambre, les dejaremos un platito de albóndigas de ternera en salsa de almendras.

 Con ese planazo, igual te levantas por la mañana y aún están sentados en el sofá de tu casa. ;)

## ANMA



-Todos los años igual, siempre esperamos al último momento y luego vamos de cráneo.

+¿Hacemos una parada para comer y luego seguimos?

-¡Buena idea! Entremos en ese restaurante que tiene buena pinta.

+Yo quiero...

-¡Vino, yo vino! Me apetece Syrah o Garnacha.



+Anma sí o sí. Tiene las 2 variedades y además es un vino equilibrado y elegante.



-Perfecto. Y de comer una hamburguesa de Angus, bacon crujiente y queso semicurado de oveja.



+Ya veo que te has tomado en serio lo de "coger fuerzas".



## PARSIMONIA DE AUTOR



¿Un paquete rectangular y con un lazo?  
¿Qué puede ser?

¡Cuidado! No lo muevas mucho que es frágil.



¿Frágil? No tienes ni idea de qué puede ser. Quitas el papel y ahí está él:



Parsimonia de Autor. Un Bobal de 2017 con aroma intenso a compota de frutas, con sus suaves y dulces taninos que le dan un final equilibrado.



¿Y en el horno qué hay? Ummm, solomillo de pavo con praliné de avellanas.

Cómo te conocen sus majestades. ;)

## PASIEGO BOBAL



-El regalo de este año sin duda ha sido la comida que has preparado. Estaba riquísimo el magret de pato con uvas y chalotas caramelizadas.

+¿Y el vino qué tal? ¿Te ha gustado?



-¡Espectacular! Se nota que es Bobal y deja una frescura en boca peculiar, además ese aroma a madera y cacao...



+Ahora que dices cacao... voy a sacar el postre.



-De maravilla, lo acompañaré con otra copa de Pasiego. ;)

## CAPUT AQUAE



El Día de Reyes todos volvemos a ser niños por unos minutos, qué día más mágico.



Así que vamos a disfrutarlo junto a un vino joven. Mientras Jorge



termina de abrir los regalos,



Amparo abre una botella de tinto Bobal y Garnacha que gracias a su buena acidez nos permite un trago fresco y atractivo.

¡Wowww! qué olor a ciruelas pasas, confitura y miel tiene este vino...



-Toni, ¿ya está listo el secreto ibérico a la parrilla, con pimienta verde y cuscús de ciruela y pistacho?

# ¿Qué color tiene

## Blanco



Acerado



Amarillo pálido



Amarillo verdoso

## Rosado



Rosa violeta



Rosa frambuesa



Rosa cereza

## Tinto



Violeta



Púrpura



Picota

# tu Navidad?



Amarillo  
limón



Amarillo  
pajizo



Amarillo  
dorado



Oro



Oro viejo



Rosa  
coral



Rosa  
carmín



Salmón



Rosa  
amarillo



Rosa  
anaranjado



Rojo  
cereza



Rubí



Granate



Rojo  
ladrillo



Teja

---

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

---





#MOMENTOSBOBAL

utiel-requena  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Unión Europea

Fondo Europeo Agrícola

de Desarrollo Rural

Europa invierte en las zonas rurales

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