

# VINOS VENTURREÑOS CON D.O. UTIEL-REQUENA

*Sara Pérez González (Enóloga)*

1. Variedades autorizadas de donde proceden sus mostos:

**Variedades blancas :**

**Macabeo:** Produce mostos abundantes, dulces, con baja riqueza en oxidasas, del que se obtienen en zonas frescas vinos de gran calidad, pálidos, afrutados y muy equilibrados. En zonas más cálidas sus vinos son alcohólicos, poco ácidos y muy aptos para la elaboración de vinos generosos.

**Merseguera:** Produce mostos abundantes, agradables, no presentan problemas en la elaboración, obteniéndose desde vinos finos, pálidos y aromáticos en las zonas más frías, hasta vinos alcohólicos, robustos, aptos para rancios y licorosos en las zonas más cálidas.

**Planta Nova:** El mosto es muy apto para la elaboración de mistelas blancas. Da vinos bastante neutros, medianamente alcohólicos, aptos para mezclar. Tiene mucho extracto seco. Cuando se embotellan son bastante estables ya que tienen un proceso de precipitación pequeño.

**Variedades tintas:**

**Tempranillo:** Produce mostos bien equilibrados, bastante dulces, con muy bajo contenido en oxidasas, de los que se obtienen vinos de gran aroma, buen grado alcohólico y bastante color, siendo éste muy estable. Se adaptan muy bien al proceso de envejecimiento y crianza en barricas, obteniéndose vinos de gran calidad. Es una de las mejores variedades tintas españolas.

**Bobal:** Produce mostos abundantes, bien

equilibrados, la acidez es relativamente alta, el grado de dulzor no es elevado y en años de poco calor se obtienen mostos con poco azúcar, ácidos. Da vinos de mucho color, muy aptos para la producción de tintos doble pasta, con bastante aroma afrutado, algo ásperos, con alto contenido en taninos que soportan mal la crianza. Sin embargo, son apreciados como rosados.

**Garnacha:** Produce mosto abundante, equilibrado, con muy alto contenido en oxidasas. Da vinos alcohólicos y acidez media, de no mucho color, tiende al enranciamiento. Mezclado con otros vinos aporta suavidad.

<u>Tipos de vinos</u>	<u>Graduación alcohólica</u>
Blanco (Macabeo)	10,5-12 % vol.
Rosado (Bobal)	10,5-12,5 % vol
Tinto (Tempranillo-Garnacha)	11,5-13,5 % vol

2. Bodegas donde se elaboran y características de sus vinos:

Latorre Agrovinícola S.A.  
Venta del Moro

Empresa familiar de principios de siglo. En 1940 D. José María Latorre García, decide hacer su primera bodega con una capacidad de 1.600 Hls. En 1968 sus tres hijos constituyen la empresa Latorre Agrovinícola S.A, ampliando la explotación agrícola con la compra de la finca "Casa Garrido" con una superficie de viñedo de 186 Has, de las cuales 130 están dedicadas a bobal, 54 a macabeo y 2 a tempranillo. En la actualidad poseen una bodega ubicada en Ven-



ta del Moro da con la da tecnolo- pacidad de donde ela- de sus uvas d u c c i ó n unos 150 del munici- nias, estan-



pueblo dota- más avanza- gía y una ca- 83.000 Hls, boran vinos y de la pro- compra da a viticultores pio y cerca- do inscritos la mayoría de viñedos en la D.O. Utiel-Requena. Se elabora entre 7 y 8 millones de kilos por cam- paña. Tienen en proyecto la construcción de una nave para barricas de roble americano y fran- cés. Los vinos elaborados son :

#### El Parreño : Blanco

Variedad : Macabeo.

Graduación: 12 % .

Superficie: Brillante.

Aspecto: Cristalino, brillante, límpido.

Color: Claro, amarillo pálido con reflejos ver- des.

Aroma: Agradable, muy intenso, primarios, flo- rales y afrutados, melocotón y manzana.

Sabor: Agradable, afrutado, joven, seco, flui- do, fresco, ligero, equilibrado, elegante, lar- go.

Persistencia: Muy larga.

Ideal para acompañar pescados, mariscos, arroces y aperitivos.

#### El Parreño : Tinto:

Variedad : Tempranillo.

Graduación: 12 %.

Superficie: Brillante.

Aspecto: Brillante, límpido.

Color: Rojo cereza con tonalidades anaranja- das, moradas.

Aroma: Agradable, seco, fluido, ligero, equili- brado, lleno, afrutado, complejo, amplio, fran- co, largo.

Persistencia: larga.

Ideal para acompañar carnes, fiambres y em-

butidos.

#### DISTINCIONES Y GALARDONES:

Año 1998-El Parreño Blanco- 2º Premio de Proava (Feria de Valencia)

Año 1998-El Parreño Blanco- 1º Premio Cata Consejo Regulador (La Nit del Vi).

#### Bodegas Antonio y Miguel Beltrán S. L.

Jaraguas



Empresa familiar que se fundó en Jaraguas el año 1940 con una capacidad de 400.000 li- tros. En cuanto a su patrimonio en viñedos, has- ta el año 1968 era de 60 Ha, pero en este año compraron la finca denominada "La Ponderosa" y el año 1970 hicieron un estudio para la am- pliación de viñedos y pensaron que al igual que los vinos de Rioja las variedades Tempranillo y Garnacha podían abrir las puertas de Europa. Así en esos momentos sus viñedos constaban de 50 Ha. de bobal, 90 de tempranillo y 10 de garnacha. En el año 1982 comenzaron ya sus proyectos para el embotellamiento de tempranillo, logrando su salida al mercado en 1985 con el nombre de Cantarral. Tuvo una gran aceptación, lo que estimuló a seguir embote- llando. En este momento elabora sobre 60.000 botellas en bodega y casi todo es de crianza. Los vinos rosados procuran sacarlos lo antes posible, dentro del año, pero los tintos los sa- can a los 3 o 4 años de su crianza en botella ó en barrica. Sus vinos son:

Viña Turquesa- Rosado, fermentación controla-

da, cosecha 1997.

Variedad : Tempranillo 25%, Bobal 75%

Graduación : 12,50%.

Acidez total : 5,70.

Color : Rosado, brillante muy atrayente.

Olor : Muy agradable, con aromas de fructosidad, joven.

Sabor : Fresco y ligero en la boca, invita a seguir catando.

Viña Turquesa- Tinto crianza en botella, cosecha 1992

Variedad : Tempranillo 85%, Garnacha 15%.

Graduación : 12,50 %.

Acidez total : 5,30.

Color : Rojo rubí, brillante.

Olor : Su aroma es amplio, intenso y muy agradable.

Sabor : Suave y aterciopelado, con cuerpo.

Viña Turquesa- Tinto crianza en botella, cosecha 1994

Variedad : Tempranillo 85%, Garnacha 15%.

Graduación : 13%.

Acidez : 5,10

Color : Rojo rubí fuerte.

Olor : Aromas muy pronunciados y bien conjuntados.

Sabor : Redondo, con mucho cuerpo, persistencia en la boca, idóneo para consumir con carnes rojas.

Viña Turquesa- Tinto crianza en barrica, cosecha 1994

Variedad : Tempranillo 80 %, Garnacha 10%, Bobal 10%.

Graduación : 12,50%.

Acidez total : 5,20.

Color : Granate intenso y brillante.

Olor : Aromas plenos, característicos e inconfundibles de barrica.

Sabor : Muy conjuntado, armónico y largo, incita a seguir catando.

Dulce Tertulia- Rosado dulce, crianza en barrica, cosecha 1996

Variedad : Selección de uvas Tempranillo y Bobal.

Graduación : 14,50%.

Acidez total : 5,80.

Color : Rosado oscuro.

Olor : Pasas y roble.

Sabor : Dulce goloso, deseoso.

## DISTINCIONES Y GALARDONES.

Año 1990- Viña Turquesa (Tinto, cosecha 1987) Mención Especial 1ª Concurso Pabellón del Vino, Utiel.

Año 1993- Viña Turquesa (Tinto, cosecha 1990) Mención Especial 4ª. Concurso Pabellón del Vino, Utiel.

Año 1996- Viña Turquesa (Rosado, cosecha 1995). 1er. premio al mejor vino rosado de la Comunidad Valenciana, Asociación de Bodegueros.

Año 1996- Viña Turquesa (Tinto, cosecha 1994). 1er. premio al mejor vino tinto de la Comunidad Valenciana, Asociación de Bodegueros.

Año 1997- Viña Turquesa (Rosado, cosecha 1996). 1er. premio al mejor vino rosado de la Comunidad Valenciana, Asociación de Enólogos.

Año 1998- Viña Turquesa (Rosado, cosecha 1997), 2º premio al mejor vino rosado de la Comunidad Valenciana, Asociación de Bodegueros.

**Bodega Casa Lo Alto S.A.**

Casa Lo Alto



Es una explotación cuyos orígenes se remon-



tan a 1794 y su bodega se encuentra en el Caserío de "Casa Lo Alto" entre Casas de Pradas y Las Monjas. Tras pasar por varios dueños, en la actualidad, desde 1981, pertenece a D. Augusto Egli, dueño de empresas suizas desde donde comercializa el vino. Es una bodega de crianza, donde las variedades que se utilizan son cencibel y garnacha en un 60% y de bobal en un 40% con un total de 144 Has de viñedo. Su producción media durante los últimos 3 años son de unas 226 toneladas por campaña. Posee un campo experimental para obtener en el futuro nuevas gamas de vinos. Sus vinos son:

Casa lo Alto 1982/1983 :Tinto, crianza en barricas de roble.

- Variedades : Tempranillo y Garnacha.
- Graduación: 12º%.
- Cata: Rubí intenso, suave, armonioso.
- Ideal para servir con asados y carnes ligeras y quesos finos.

Casa lo Alto 1986/1987 : Blanco.

- Variedades : Macabeo y Planta Nova.
- Graduación: 11º%.
- Cata: Brillante, limpio, afrutado.
- Ideal para servir con pescado, moluscos y carne blanca.

**DISTINCIONES Y GALARDONES.**

Tinto Casa lo Alto: EXPOVINA 1986 (oro) y 1987(plata) en Zurich (Suiza).

VINALIA 1987 (oro) en Valencia.

Fue fundada a principios del año 1996 por un grupo de venturreños que formó una sociedad limitada dedicada a la agricultura ecológica desde diferentes cultivos (plantas aromáticas, almendros, vid). Su bodega, ubicada en Los Marcos, tiene una capacidad de 200.000 litros, de los cuales 9.000 se encuentran en depósitos de poliester, 5.000 en acero inoxidable y lo restante en depósitos chapados. Las variedades utilizadas son Macabeo (5Ha.) y Tempranillo (25Ha.). Es uno de los pocos vinos comarcales ecológicos y el único venturreño. Su elaboración consiste en no utilizar ningún tipo de producto químico en los viñedos, ni en la elaboración de los caldos. Los vinos embotellados son tinto, blanco y crianza. Toda su producción es comercializada en países europeos (Alemania, Suiza, etc.) donde existe un mercado importante para los productos agrícolas ecológicos. Sus vinos son:

Vega Valterra: Blanco, cosecha 1996.

- Variedad : Macabeo.
- Graduación: 11,5º%.
- Superficie: Brillante y limpio.
- Color: Amarillo con reflejos verdes.
- Aroma: Muy fino, agradable y afrutado.
- Sabor: Fresco, suave, equilibrado y armonioso.
- Ideal para servir con pescados y aperitivos.

Vega Valterra: Tinto, cosecha 1997.

- Variedad : Tempranillo.
- Graduación: 12º%.
- Superficie: Brillante.
- Color: Rojo Rubí.
- Aroma: Bien pronunciados y agradable.
- Sabor: Armonioso y tanino rico y bueno.
- Ideal para servir con carnes.

Bodega Proexa .S. L.  
Los Marcos.



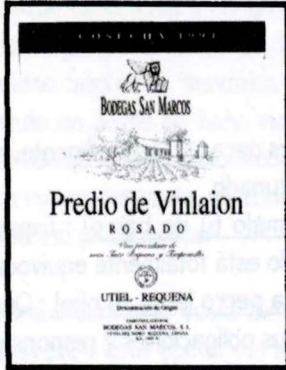
Bodegas San Marcos S.L.

Los Marcos.

En Los Marcos también encontramos otra bodega embotelladora en régimen de sociedad li-



mitada y con varias marcas en el mercado que



son fáciles de conseguir en comercios del pueblo. La bodega fue creada en 1927 por una familia requenense. Sus vinos son :

Predio de Vinlaion : Tinto crianza, cosecha 1991.

Variedades : Tempranillo y Cabernet Sauvignon.

Graduación : 12,5 %.

Color : Rojo no muy evolucionado con tinte morados.

Cata : nariz limpia y en boca se muestra interesante.

Predio de Vinlaion : Rosado, cosecha 1994.

Variedades : Tinto Requena y Tempranillo.

Graduación : 12%.

Color : Rosa grosella.

Cata : Limpio, brillante, intensos aromas de frutas. Redondo en boca muy amplio.

Predio de Vinlaion : Blanco, cosecha 1994.

Variedades : Chardonnay y Macabeo.

Graduación : 11,5%.

Color : amarillo pajizo con notas cereas.

Cata : Nariz fragante, muy floral. Su boca es de paso suave y amable.

Dominio de Araneón : Tinto, Gran Reserva 1987

Variedad: Tempranillo y Cabernet-Sauvignon.

Graduación: 13%.

5 años en barrica, 19.810 botellas.

Cata: noble, sosegado, plenitud de sabores y acentuado equilibrio.

Dominio de Araneón: Tinto, Reserva 1989.

Variedad: Tempranillo y Cabernet-Sauvignon.

Graduación: 13%.

4 años en barrica. 30.000 botellas.

Cata: Elegante, suave, equilibrado.

Tinto Merlot : Tinto, Crianza

Graduación: 12,7 %

6 meses en barrica. 24.120 botellas.

Wind Lyon. Tinto varietal.

Variedad: Tempranillo.

Graduación: 12%.

Color: Rubí intenso.

Nariz larga y perfumada.

### Asesoría Fiscal

José  
Fernández  
Hernández

Agente colaborador  
Banco de Santander  
Seguros

C/. Doctor Fleming, 9 - Tel. 218 50 90  
VENTA DEL NORO

**PAQUETERIA  
PERFUMERIA  
ARTICULO DE REGALO**

**Ma JESÚS**



C/. Círculo, 15  
Tel. 218 51 38  
VENTA DEL NORO