



utiel-requena

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Tómate  
el verano  
en **PLAN Bien**

GUÍA

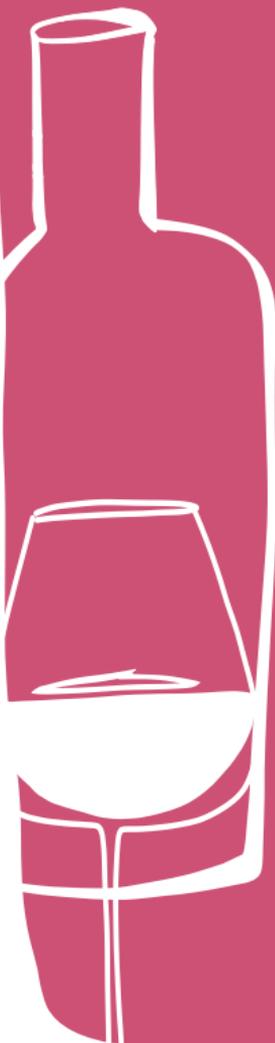
Es verano. Parecía que no llegaba pero ya está aquí.

Con su calorcito, sus baños de mar y sus baños de sol. Sus caminatas en la montaña y sus siestas. Sí, también con sus mosquitos y sus bichos. Pero, este, es un verano muy esperado para empezar a salir. Poco a poco, con cabeza, pero con ganas.

Un verano donde después de un plan A de Alarma, viene cargado de ilusiones con un Plan B de Bodegas, de Bobal y de Bares. De Buen rollo. Y eso son encuentros, risas y esperanzas. Sobre todo eso. Ganas de vivir. Pero también ganas de hacer las cosas Bien. ¿Y, todo esto, cómo te lo vas a tomar? Pues, para empezar, con un vino.

Blanco, rosado o tinto. Hay uno para marcar cada ocasión. ¿Qué le sienta bien a una brisa después de la ducha? ¿Qué marida con el insomnio a orillas del río? ¿Y qué pega con un despertarse de la siesta en la hamaca?

Tengas el plan que tengas, los vinos de Utiel-Requena están cerca para tomarte el verano en Plan Bien. Pasa página y empieza disfrutar.



**Esa ducha  
después  
de la playa**

**Tapas,  
paellas  
y risas**

**After siesta  
en la  
hamaca**

**El paseo  
a media  
tarde**

**Para beberse  
la noche  
y lo que surja**

Esas duchas después de la playa



PLAN B

Un día de sol, un cuerpo rebozado de arena. Una ducha sin prisas pero con mucha calma. Ropa ligera después y la brisa abrazándote el cuerpo al asomarte a la terraza saliendo del baño. Un buen momento que, sin duda, marida con una buena copa de vino en compañía o no. ¿Cuál te pides?



## REBEL.LIA BLANCO 2020 Chardonnay y Sauvignon Blanc



8-10° C



Claro y brillante con color amarillo pajizo.



Buena intensidad en el aroma, con notas cítricas de lima, mango y otras frutas tropicales, además de toques ligeramente tostados y especiados del envejecimiento del roble.



Seco, rico y flexible, con sabores a ralladura de lima, fruta aterciopelada y especias sutiles. Un vino versátil y equilibrado con una acidez limpia y una buena longitud.



Aperitivos, ensaladas, ahumados, pescados y mariscos, pasta, fideuá y arroces marineros, comida asiática y quesos suaves.

## PARREÑO 2020 Viura y Verdejo



4 - 6° C



Amarillo pálido con tonalidades verdosas.



Aromas afrutados, melocotón, piña, junto con el heno y bosque del Verdejo.



Entrada amable, fresco, equilibrado y estructurado, recordando los aromas percibidos en nariz.



Foie, paté, pescado, marisco, arroces, carnes blancas.

## MÓN 2019 Macabeo



15° C



Amarillo pálido.



Predominancia de aromas frescos  
varietales, cítricos, lácticos y flores  
blancas.



Acidez equilibrada y sensaciones  
untuosas de crianza sobre lías. Este  
es un vino con cuerpo, persistente,  
con final mineral.



Marisco, marmitako, bouillabaisse...

## AULA 2020 Bobal



6-8° C



Rosado.



Delicados aromas frutales a fresas y frambuesas.



Fresas y frambuesas que perduran en boca.



Sushi, pastas y arroces.

## BOBAL DESANJUAN 2019

### Bobal



10° C



Rojo cereza.



Frutos rojos, pimienta y regaliz.



Fresco, pura fruta madura, tanino firme y pulido.



Cocina fusión.

## 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.

## FAUSTINO RIVERO ULECIA 2016 Bobal y Tempranillo



16-18° C



De color rubí con reflejos entre violáceos y rojizos.



Notas de fruta madura, ciruela negra y matices bien marcados de tostado.



Con buen cuerpo. Aterciopelado y redondo.



Platos de carne, guisos y quesos curados.

## SABINILLA 2020 Tardana



10° C



Amarillo pajizo.



Aroma complejo en nariz. Recuerdos de fruta como melocotón, albaricoque y fondo especiado por su paso en barrica.



Fruta de hueso. Volumen marcado con un gran centro de boca propio por el contacto durante 3 meses con su lía fina.



Cualquier aperitivo o comida (ensala, pastas, arroces o cualquier comida mediterránea).

## Tapas, paellas y risas



PLAN B

El verano cierra las prisas pero abre los estómagos. Y llegado el mediodía, nada mejor que una buena terraza, unos amigos, la familia o nuestra amiga la soledad; cada uno a lo suyo y un buen vino para todos. Para compartir con las tapas, las paellas y las irrenunciables risas. Ahí los tienes. Todos tuyos.



## VEGA INFANTE 2020 Macabeo



10-12° C



Brillante amarillo pálido  
con reflejos verdosos.



Finas flores y fruta blanca  
de toque exótico.



Sabroso, fresco y con buen  
retronasal.



Marisco, pescados y  
verduras gratinadas.

## RECUÉRDAME 2020 Sauvignon Blanc



14° C



Amarillo verdoso.



Buena intensidad de fruta fresca como cítricos, tropicales y flores blancas.



Gran intensidad y frescura con un notable volumen que contrasta con su acidez.  
Elegante y equilibrado.



Todo tipo de aperitivos, arroces y pescados.

## LA TARDANA DE ESTENAS 2020 Tardana



12° C



Amarillo pálido.



Desprende aromas de buena intensidad a frutas blancas y claras notas minerales.



Amable en el paladar, de buen recorrido, buena acidez y un final largo.



Platos frescos, pescados, verduras y ensaladas.

## CHARDODAY 2019 Chardonnay



8° C



Amarillo intenso.



Notas cítricas, pomelo, pera.  
Recuerdos de flores blancas.



Paso fresco en boca, untuoso y persistente.



Todo tipo de mariscos, salmón a la parrilla, arroces marineros.

## CRU-SAFONTI 2020 Bobal y Garnacha



17-18° C



Color muy vivo, alegre, juvenil, nítido, brillante, rojo rubí con matices violáceos.



Intensidad muy alta. Es una explosión de aromas a frambuesa, frutas silvestres, arándanos, frutas del bosque. Notas dulzonas a caramelo de la Garnacha.



En boca es un vino fresco, intenso, buena acidez, equilibrado. De paladar con mucho cuerpo, bien estructurado, potente, goloso. Se percibe esa fruta roja que explota al beberlo, con todo su potencial. Retrogusto largo, goloso de la garnacha y muy persistente en boca.



Es un rosado con cuerpo de maridaje muy versátil, desde una ensalada compleja, escabeches de pescado o arroces.

## LE CENCIBEL 2019 Tempranillo



18° C



Rubí con tonos violáceo.



Muy limpia con aroma a fruta madura como cereza y ciruela.



Vino fino y elegante, muy afrutado con unos taninos sedosos y mucha frescura.



Jamón ibérico, unas carnes rojas o unas chuletas de cordero a la brasa.

## ANMA 2017 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. Retregusto persistente, haciendo recordar esos matices tostados.

## TORRE ORIA RESERVA 2016 Tempranillo



17-18° C



Tonalidad cereza intenso.



Destacan los matices frutales con la complejidad del roble.



Sabor equilibrado, fresco, con buena acidez y con un final ligeramente dulce que se mantiene con elegancia en la boca.



Vino adecuado para acompañar la variada gastronomía mediterránea, arroces, carnes, pescados y quesos.

After siesta en la hamaca



PLAN B

¿Qué sería del verano sin siesta al aire libre? ¿Qué sería del verano sin un despertar sin prisas y un prepararse para la tarde en la que ya hemos entrado sin darnos cuenta? ¿Con qué podemos mejorar ese momento, esa sensación de recién llegado al mundo? No contestes ahora, hazlo después de un buen sorbo de vino. El que tú quieras. Ahí te van unas recomendaciones. Seguro que después, ya lo tendrás claro.



## PAGO DE THARSYS MERSEGUERA SIN SULFITOS 2020

### Merseguera



7° C



Color amarillo limón pálido.  
Lágrima fina y de recorrido lento.



Intensos aromas de frutas de hueso: melocotón, nectarina, albaricoques. Tras agitarlo aparecen notas de fruta cítrica madura: piel de pomelo y pera.



Entrada fresca y limpia, seco y con fantástico equilibrio entre acidez y madurez. Sensación de frescura y viveza de larga persistencia en todo el paladar. Elegante recuerdo perfumado destacando el sabor a nectarina y pomelo, así como notas de levadura fresca y miga de pan. Textura suave y untuosa, sensación rica y envolvente.



Es un vino ideal para acompañar platos de verduras horneadas, empanadas y quiches, ensaladas variadas y por supuesto con pescado blanco: merluza, lenguado, besugo, ... , y arroces y guisos de pescado.

## RODENO 2020 Macabeo y Chardonnay



7-9° C



Amarillo dorado.



Fresco y aromático,  
con toques afrutados.



Ligero, con retrogusto persistente  
y acidez adecuada.



Pescados, mariscos, carnes  
blancas, arroces, quesos tiernos.

## PASIEGO LAS SUERTES 2020 Macabeo y Sauvignon Blanc



6° C



Amarillo pálido con matices verdosos.



Es floral, con toques de fruta tropical y buena intensidad.



Sabroso, con la acidez justa y buena persistencia.



Pescado y marisco, así como con pasta y arroces.

## CONVENIENCIA 2019 Chardonnay, Merseguera y Pinot Noir



8° C



Amarillo pajizo con reflejos verdosos.



Floral, fruta blanca y fruta de hueso -albaricoque y ciruela amarilla-, también aparecen cítricos de fondo.



Amable en el paladar, de buen recorrido, buena acidez y un final largo.

## PASIÓN DE BOBAL 2020 Bobal



8-10° C



Color rosa claro brillante.



Abundantes toques de fruta roja (grosellas, cerezas y fresas) y sutil recuerdo de pétalos de rosa.



Al paladar presenta buena estructura, sabroso, amplio y equilibrado. Su fresca acidez hace de él un vino ágil y vivo. Su evolución en boca es magnífica, con un postgusto largo y sabroso, en el que destacan los aromas varietales.



Ideal para acompañar aperitivos y platos fríos, ensaladas, verduras, carnes blancas y arroces.

## ARANLEÓN SÓLO 2019 Bobal y Tempranillo



20° C



Tonalidad rojo rubí con reflejos azulados.



Frutas rojas maduras, balsámicas y minerales.



Taninos suaves y untuosos, paso largo de boca.



Ideal para acompañar carnes rojas y quesos semicurados, así como embutidos.

## PARSIMONIA DE AUTOR 2017 Bobal



18 °C



Rubí.



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

## ARCAZ RESERVA 2012 Bobal



18° C



Rojo rubí.



Intenso de armoas varietales,  
a frutas rojas muy maduras.  
Destaca la grosella y el arándano.



Armonioso, de entrada  
suave y persistente.



Carnes rojas, asados, comidas  
fuertes y picantes.

## El paseo a media tarde



PLAN B

Cae la tarde, cae el sol pero crecen la ganas de pasear (¿o eran las ganas de deslizarse?). Poco a poco, sintiendo el aire de la montaña o el de la playa o el de la ciudad. No es el lugar, es el momento. Único, casi perfecto. Pero tú sabes cómo solucionar ese “casi perfecto”. Por si acaso, aquí tienes algunas sugerencias. La perfección no existe, aunque tú encontrarás algo muy parecido, seguro.



## ALTO CUEVAS 2020 Macabeo



8-12° C



Amarillo verdoso y brillante.



Frutales.



Fresco, con un punto de carbónico natural y con una buena acidez.



Ensalada de verano: lechuga variada, tomatito cherry, aguacate, salmón, gamba salada, boca de mar, pipas de girasol. Aliñado con sal, aceite, vinagre balsámico de módena y miel.

## IMPROMPTU 2020 Sauvignon Blanc



12° C



Amarillo con reflejos verdosos.



De intensidad muy alta, mineral, recordando aromas de fruta fresca tropical y compota.



Con buen peso de fruta en boca, untuoso, denso, buena acidez final y muy largo en boca.



Ideal para maridar mariscos, pescado, quesos curados, verduras, ahumados, arroces de marisco o carnes blancas.

## MOLINETA 2020 Macabeo



7-9° C



Blanco muy pálido, con ciertos tonos verdes muy poco intensos. De aspecto muy limpio, brillante.

Predominan los aromas florales, aparecen notas a fruta blanca. Aromas dulces.

En boca es un vino ligero, agradable, pero a la vez untuoso, te deja la boca llena. Es un vino equilibrado donde nos vuelven a aparecer las mismas notas a fruta blanca que nos aparecían en nariz. Aparece también esa sensación de aparecían que nos recuerda al almíbar, producto de esa untuosidad.

Ideal para maridar con cualquier tipo de pescado, marisco, arroces... Pero también con productos típicos de nuestra gastronomía como pueda ser un ajoarriero.

Facebook: Bodegas Del Valle  
Instagram: @delvallebodegas  
mireia@bodegasdelvalle.es  
697 649 111

## VALLEJO AVENAS 2018 Chardonnay



6-8° C



Amarillo pálido, limpio y brillante.



Notas de fruta blanca madura, piña, ligeros tonos cítricos y recuerdos a frutos secos.



Buena entrada de boca, resulta fresco, sedoso en el paso, muestra cierta untuosidad, buena acidez y paso estructurado y equilibrado con final largo. En retrogusto vuelven las notas de fruta madura blanca y sensación de cremosidad.



Ensaladas, calderetas de pescado, fideuà, paellas, mariscos y carnes blancas.

## EL MACHO 2020 Bobal



9° C



Salmón.



Cerezas.



Citrus.



Pizza, mariscos.

## O POR CIENTO 2019 Cabernet Sauvignon



16° C



Rojo rubí capa alta.



Nariz limpia y pronunciada, aromas complejos de frutas rojas como grosella roja y frambuesa combinado con lácteos.



Vino estructurado, con buen equilibrio de alcohol y acidez y un tanino muy maduro.



Ensaladas de bonito en escabeche, arroz al horno, paella valenciana, platos de pescados fuertes como el bacalao

## CASAGRANDE 2017 Bobal



15° C



Guinda.



Fruta negra y roja madura.



Carnoso, taninos con carácter y equilibrado.



Carnes y quesos.

## CERROGALLINA 2016 Bobal



12° C



Rojo picota.



Frutos rojos y negros en sazón (cereza, mora, arándanos y grosella) con recuerdos a confitura inglesa.



Amplio, redondo equilibrado y potente.



Carnes.

Para beberse la noche y lo que surja.



PLAN B

Las palabras, las risas, los platos, los besos, los abrazos, la luna, el mar, el cielo, el aire del pueblo, una rana lejana o un búho con insomnio; hay tantas cosas que nos alimentan cada noche que es imprescindible acompañar cada uno de esos bocados de emoción con unos buenos sorbos de vino. Despacio, que no es tiempo de prisa pero dejando sitio a lo que surja que puede ser mucho. Sírrete tú mismo.



## NODUS CHARDONNAY ECOLÓGICO 2020

### Chardonnay



8-10° C



Se trata de un vino abierto de color, que muestra una superficie limpia y brillante, de un color amarillo pajizo con destellos de oro.



Sus aromas integrados, de la propia variedad y madera nueva, son elegantes y complejos, recordando en nariz las frutas tropicales y vainilla.



Es armonioso, bien estructurado y de paso fresco por su acidez. En el post-gusto vuelve a recordar a la fruta y la madera.



Por su intensidad de sabores es un vino adecuado para guisos, platos de pescados grasos y mariscos de sabor intenso. Asimismo, resulta idóneo con los ahumados.

## TERRA DE TARDOR 2020 Tardana y Sauvignon Blanc



A gusto del consumidor.



Amarillo pajizo.



Complejo, cítrico y tostado.



Fresco, buena acidez, notas empireumáticas y de frutas.

## BOBAL BLANCO 2020

### Bobal



5-7° C



Amarillo con fondos grises y rojizos.



Aroma de fresa silvestre, flores blancas y fruta blanca madura.



Acidez integrada, refrescante con un final largo que recuerda a fruto del bosque.



Mariscos, pescados, quesos suaves, arroces.

## MALDITA PANDEMIA 2020

### Bobal



5-8° C



Rojo pálido.



Aromas frutales y cítricos.



Vino seco, de entrada suave.  
Fresco y ligero.  
Untuoso en el postgusto con  
recuerdos de sabores frutales.



Aperitivos y tardeo.

## LADRÓN DE LUNAS 2019 Bobal



16° 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.

## VIÑA LA PICARAZA 2016-8 Bobal



16-18° C



Vino de capa alta, profundo color cereza picota.



Aromas muy expresivos de frutas rojas y negras silvestres.



Sabor intenso con taninos pulidos y elegantes.



Marida con carnes.



PLAN B

**JR**  
utiel-requena  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Y A TI,  
¿CÓMO  
TE GUSTA  
VER EL  
VERANO?

+ BLANCO

+ ROSADO

+ TINTO



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



@doutielrequena



@utielrequena



@doutielrequena



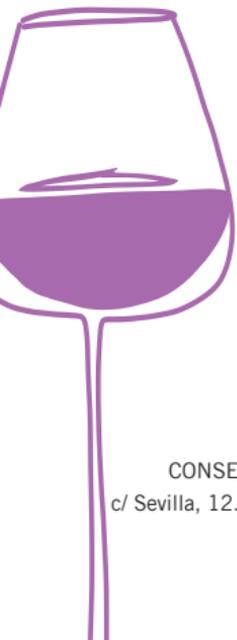
Vinos Utiel Requena-Denominación de Origen



Unión Europea  
Fondo Europeo Agrícola  
de Desarrollo Rural  
Europa invierte en las zonas rurales



**Bodegas, Bares y Bobal.**



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](http://www.utielrequena.org)