

Nuevas añadas Utiel-Requena

Domingo
12 de abril
de 2026

Suplemento con información e iniciativas alrededor de las novedades de los vinos DO Utiel-Requena



Etiqueta identificativa
de los viñerones
de la DO
Utiel-Requena. LP

TRADICIÓN Y AUTORÍA

Los viñerones de la DO Utiel Requena conquistan el mercado tras oficializarse una figura que integra todas las fases desde la cepa hasta la comercialización **P3**

VALENCIA

Chema Ferrer. La Denominación de Origen Utiel-Requena dio el pasado año un paso decisivo hacia la puesta en valor del factor humano. Con la llegada a los mercados de los primeros vinos bajo la distinción Viñerón DO Utiel-Requena, el Consejo Regulador no solo estrenó un producto, sino que consolidó un modelo de gestión que busca reivindicar la autoría total en la elaboración del vino. El viñerón es una figura profundamente ligada a la historia del territorio: la persona que gestiona de

manera integral su proyecto vitivinícola. No es simplemente un bodeguero; es quien cuida el cultivo del viñedo, supervisa la elaboración y crianza en bodega y, finalmente, lidera la comercialización en los mercados. Esta distinción fue presentada oficialmente en el marco del VII Foro de la DO Utiel-Requena y reconoce a profesionales que aseguran que cada decisión, desde la poda hasta la etiqueta, pase directamente por sus manos. Es, en esencia, la vuelta a la autenticidad frente a los procesos masificados.

PROPUESTAS. Diez sugerencias de la región para disfrutar la vida con una copa en la mano

Vinos de la DO Utiel-Requena para acompañar la primavera



AULA GARNACHA

Bodegas Coviñas:

Elaboración. Las parcelas de garnacha seleccionadas para la elaboración de este vino se sitúan en las zonas más altas y frescas de nuestra denominación de origen a unos 850 metros sobre el nivel del mar. Los suelos son franco arcillosos y calcáreos. En una primera fase el vino fermenta en contacto con los hollejos seis-ocho días. La fermentación maloláctica tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada que no supera los 24°C. El resultado es un vino fino elegante con carácter propio del varietal.

Cata. Rojo cereza con ribetes púrpuras. Expresiva frutas rojas y negras con predominio de ciruelas. Carácter frutal, sedoso y equilibrado.

Maridaje. Guisos y platos de cuchara. Chacinas y embutidos.



TARDANA DE ESTENAS

Bodegas Vera de Estenas:

Elaboración. Vino blanco de la variedad local tardana vinificado en depósito de cemento. Criado durante dos meses en tinaja de barro. Esto le confiere al vino una estabilidad y frescura intensa a la vez que preserva la fruta.

Cata. Vino blanco color 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.

Maridaje. Encaja bien con platos frescos, pescados, verduras, ensaladas.



KALEIDOS

Bodegas Vibe:

Elaboración. Bobal 100%. Vendimia seleccionada de uvas con óptima madurez que son despalladas y estrujadas, seguida de maceración pelicular a baja temperatura, posterior sangrado de mosto flor y fermentación con control de temperatura para obtener la máxima expresión aromática.

Cata. Color rosa pálido, limpio y brillante. Aroma intenso y franco a fruta rojas como cereza y fresa con sutil nota floral. Al paladar resulta carnoso, con buen volumen en boca y una moderada acidez que le confiere una agradable frescura.

Maridaje. Arroz, pasta, pescados y mariscos.



DUQUE DE ARCAS SOLO BOBAL

Bodegas Latorre:

Elaboración. Vino procedente de cepas plantadas hace más de 45 años en finca Casa Garrido con un año de barrica de roble francés y americano. Ha sido cuidado y mimando respetando el proceso natural de estabilización para elevar a la máxima expresión sus características.

Cata. De aspecto limpio, intenso con notas de rojo cereza. Olfato a fruta muy madura, con tonos de frutas silvestres, envuelto de tonos amielados, vainilla, nueces, canela y clavo provenientes del roble. Entrada en boca con carácter pronunciado y a su vez amable y equilibrado por los taninos amables de la madera y la redondez de su crianza en botella. Es largo, equilibrado y amable.

Maridaje. Perfecto con asados, carnes rojas y caza.



QUOD SUPERIUS 2019

Bodegas Hispano+Suizas:

Elaboración. Participan las variedades bobal, cabernet sauvignon, merlot y shiraz procedentes cepas de baja producción. Despallado y encubado en barricas de roble americano abiertas. Diariamente se hunde el sombrero, barrica por barrica. Elaboración de las diferentes variedades de uva se realiza por separado y después un mínimo de 20 meses en barricas de roble francés y barricas de roble francés de grano fino. Los vinos ya ensamblados se prosiguen su crianza en barricas nuevas de 300 litros de roble francés durante 10 meses más.

Cata. En copa muestra un rojo intenso de capa alta. Aromas elegantes con un fondo de fruta roja madura sobre una madera integrada. Sabor majestuoso, sensaciones aterciopeladas y tacto sedoso, el tanino maduro y bien polimerizado con el roble. Final de boca muy largo y armonioso.

Maridaje. Carnes de vacuno de larga curación. Chocolates de alta pureza de cacao.

PROPUESTA. Conocer la viticultura y legado familiar desde su hotel rural

El pago Vera de Estenas abre sus puertas al enoturismo

VALENCIA

Chema Ferrer. Visitar las bodegas Vera de Estenas supone una inmersión en la historia vinícola de la comarca Requena-Utiel, donde reina la variedad bobal, columna vertebral de un enclave que sobrevive al paso de las décadas sin perder su esencia. El camino que conduce a la Casa de Don Ángel, sede histórica de la bodega y su pago circundante, parece actuar como un filtro contra el ruido del mundo moderno. Al atravesar sus puertas, el visitante no solo entra en una bodega, sino en una cápsula del tiempo fundada en 1876. En el corazón de la DO Utiel-Requena, este rincón valenciano se ha consolidado como un referente donde el enoturismo trasciende la simple cata, convirtiéndose en un ejercicio de introspección y respeto por el terruño.

La experiencia en Vera de Estenas comienza con el peso de la historia. Recorrer sus instalaciones, que combinan perfectamente la arquitectura señorial con la funcionalidad de la producción actual, permite entender cómo el enoturismo puede ser educativo sin ser tedioso. Los visitantes son guiados a través de un legado que comenzó hace más de un siglo, donde cada rincón —desde el jardín hasta sus salas de barricas— cuenta la historia de una familia comprometida con la viticultura de vanguardia, pero firmemente arraigada en la tradición. Es la oportunidad de aprender sobre el ciclo de la vid y el proceso de elaboración de una forma cercana y personal, lejos de la frialdad de las producciones industriales. Y es que la Casa de Don Ángel (1876) actúa como el eje central de toda la expe-



Experiencia inmersiva en su hotel rural. LP

riencia. Mientras que muchas bodegas modernas han optado por el minimalismo del acero y el cristal, aquí el visitante se encuentra con la solidez de la piedra y el calor de la historia bien conservada. Recorrer sus salas es observar la convivencia silenciosa entre las antiguas tinajas y las nuevas tecnologías de temperatura controlada. Este contraste físico refleja la filosofía de la casa: entender el pasado para dominar el presente. Es habitual que el visitante sienta que el tiempo se ralentiza al cruzar el umbral, perdiendo la noción de los relojes en favor de los ciclos naturales de la tierra.

Si hay un elemento que define la identidad de esta bodega es su apuesta incondicional por la uva bobal. En las visitas, esta variedad autóctona cobra el protagonismo que merece. Más allá de explicar las ca-

racterísticas organolépticas de sus vinos, el recorrido invita a descubrir la relación simbiótica entre el microclima local y una uva que, en manos de la familia Martínez, se eleva a la categoría de arte. El enoturista descubre que un vino puede ser el vehículo perfecto para entender el paisaje mediterráneo.

El colofón de la visita es, naturalmente, la cata; degustar sus referencias en el entorno privilegiado de la bodega, rodeados de historia y bajo una calma casi absoluta, convierte la cata en una experiencia sensorial completa.

La oferta enoturística de Vera de Estenas destaca por su versatilidad, adaptándose tanto a expertos como a neófitos. Para ello, disponen de tres opciones principales: Vista Estándar, Experiencia Gastronómica y Estancia Completa.

VERA DE ESTENAS
Denominación de Origen Protegida Pago

Visita nuestra tienda
www.veradeestenas.es