

GUÍA PARA  
DISFRUTAR  
MOMENTOS  
*+ frescos*

# VERANO ENCUENTROS



# BOBAL

#MOMENTOSBOBAL

**JR**

utiel-requena  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

---

¡Por fin es verano!

Y como sabemos que, además, va a ser un verano de encuentros muy deseados, queremos hacerte la vida fácil y que dediques tu tiempo a disfrutar de la gente y no a pensar qué vino sería el perfecto para cada ocasión.

En esta guía indispensable hemos recogido los momentos más esperados de la temporada estival, y hemos seleccionado los vinos que son apuesta segura en cada uno de ellos. Pero no sólo eso, también te contamos a qué temperatura debes tomarlos, con qué tipo de comida es mejor maridarlos y muchas cosas más.

¿A qué estás esperando para sumergirte en los vinos más frescos del verano?

---

## APERITIVO

Pago de Tharsys merseguera sin sulfitos  
Inspiración Lupanda  
Pasión de Bobal  
Enterizo  
Capellana  
Señorío de Mestalla  
Parsimonia de autor  
Cambio de tercio

## PUESTA DE SOL

Ladrón de Lunas blanco  
La Tardana de Estenas  
Pigar Chardonnay Naturalwine  
Bobal deSanJuan  
Alto Cuevas  
Parreño  
Pepín  
Aranleón Sólo Tinto

## ¡A LAS 15:00!

Recuérdame  
Vallejo Avenas  
Pasiego Aurum  
Le Rosé  
Pilar Amigó  
Malarado  
Viñedo Antiguo  
Viña La Picaraza  
Las Mercedes 2017

## Y AL ANOCHECER

Terra de tardor  
Chardoday  
Vicente Gandía Bobal Blanco  
Vega Infante  
Caprasia  
Rose Marine  
Cárcel Atienza  
Cerrogallina 2016  
Vitis Miguel de María

# APERITIVO



## PAGO DE THARSYS MERSEGUERA SIN SULFITOS



 Ponlo a enfriar hasta tenerlo a 6°.  
 Será el blanco perfecto para un aperitivo veraniego a media mañana con amigos de toda la vida.  
Con aromas frutales y una entrada fresca y limpia, os hará disfrutar de momentos para grabar en la memoria.

 Esta Merseguera presenta un color *nude* muy ligero y en boca... ¡Ummm!  
 Notas de melocotón maduro y pomelo rosa, así como levadura fresca y miga de pan que maridan a la perfección con un buen pescado blanco y ensaladas variadas.

 [www.pagodetharsys.com](http://www.pagodetharsys.com)  
[info@pagodetharsys.com](mailto:info@pagodetharsys.com)  
962 303 354

# INSPIRACIÓN LUPANDA



👍 Los grandes genios del arte siempre dicen que la inspiración puede llegar en cualquier momento, y es cierto, pero para nosotros este espumoso de 2017 es el compañero ideal a la hora del aperitivo.

👄 Su color amarillo pajizo con aromas afrutados nos animará a tomarlo solo, 👁️ pero también será el compañero perfecto para un arroz o algún pescado. 🍴

🌡️ Disfruta una copa de este garnacha con macabeo a unos 6-8° y déjate llevar.

✉ [bodegaslupanda@gmail.com](mailto:bodegaslupanda@gmail.com)  
662 334 397  
654 206 722

## PASIÓN DE BOBAL



 Es verano, iy la pasi3n la trae este rosado!

 Marcar3 tendencia, y es que su color rosa claro brillante est3 de moda. Su frescura hace de este Pasi3n de Bobal un vino 3gil y vivo, su evoluci3n en boca es magnífica, nadie se atrevería a dejarlo escapar.

 A 8-10° te pedir3 que lo acompañes de aperitivos y platos fríos. ¿Una idea?  
 Ensaladas, verduras, carnes blancas...

## ENTERIZO

👍 ¿A quién le amarga un dulce?

👁️ Este rosado 100 % Bobal conquistará tu nariz con su aroma dulce y goloso, a chicle de fresa y gominola.

🌡️ Tómalo a una temperatura de 6-8° y disfruta de su color rosa brillante con reflejos violáceos, sin duda el color del verano.

🍴 Un platito de queso suave será el aliado perfecto para este vino fresco, frutal y equilibrado que te regalará momentos mágicos este verano.



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

[covinas@covinas.com](mailto:covinas@covinas.com)

962 300 680

## CAPELLANA



👍 ¡Este verano tienes que probarlo!  
Es el tándem ideal entre elegancia  
y frescura.

👄 Un vino joven de persistente aroma a  
fruta roja y con un toque ácido da un  
final de boca muy deseable, como  
cada momento que vivas junto a él.

🌡️ Disfrútalo a unos 8-10° y  
acompañalo con tu arroz  
🍴 favorito.

✉ [www.bodegasnodus.com](http://www.bodegasnodus.com)  
[enoturismo@bodegasnodus.com](mailto:enoturismo@bodegasnodus.com)  
962 174 029

SEÑORÍO DE  
MESTALLA

Son las 13:00, llevas toda la mañana disfrutando del sol y refrescándote por fuera, ha llegado el momento de hacerlo por dentro.



Una copa de este rosado bien fresco hará las delicias de uno de los momentos más esperados por todos: el aperitivo.



Este vino fino y elegante, con su color rosa asalmonado y su aroma a fresa y frambuesa, te hará olvidarte de todo y vivir el momento.



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

[covinense@telefonica.net](mailto:covinense@telefonica.net)

962 300 350

## PARSIMONIA DE AUTOR



Para un momento, coge aire, respira y contempla tu entorno... falta algo, ¿verdad? Parsimonia de autor es la clave.



Un bobal 100% fermentado en barrica de roble francés durante 6 meses y servido a 17°, ¿qué más se puede pedir?



Con aroma a compota de frutas negras y sabor aterciopelado, es el



compañero perfecto que estabas esperando, un indispensable para tomar antes de las comidas.



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

[bodega@bodegasvibe.com](mailto:bodega@bodegasvibe.com)

636 329 233

## CAMBIO DE TERCIO



Juan, necesitamos un cambio de aire...  
icambiemos de tercio!



De la arena de la playa pasamos  
directamente al bar para pedir este  
tinto de 2019 entre 12-14° y marcarnos  
un aperitivo perfecto.



Su aroma intenso, seductor, fresco y  
complejo hará que no pases por alto  
la personalidad y la singularidad de  
este Bobal.



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

[jlmurci25@hotmail.com](mailto:jlmurci25@hotmail.com)

685 137 515

**¡A LAS 15:00!**



## RECUÉRDAME



Aviso: este vino creará durante el verano momentos que recordarás para toda la vida.



Un blanco para tomar a 14°, sorprender a todos tus allegados y hacerlos partícipes de esos momentos.



De color amarillo verdoso y aroma afrutado, hará las delicias de tus encuentros veraniegos.



En boca es intenso y fresco, por lo que podrás maridarlo con comida mediterránea y asiática.



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

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

962 320 570

## VALLEJO AVENAS



Las personas somos animales de buenas costumbres y los domingos en casa se come *fideuà*. Y otra de las costumbres es que mi tío Carlos nos sorprenda con un vino. Hoy toca un Chardonnay de 2018 fresquito.

Con su color amarillo pálido y brillante y su toque a cítricos en boca, hace que las sonrisas de todos se vean reflejadas en las copas. Sin duda, otro domingo para recordar.



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

[murviedro@murviedro.es](mailto:murviedro@murviedro.es)

962 329 003

## PASIEGO AURUM



 Un blanco con alma de tinto.

 Desde la mesa del restaurante donde estás disfrutando de este vino junto a tu comida favorita, puedes ver el mar,  ¿verdad? Pues este vino es como las olas, de color clarito pero con una fuerza y un volumen arrollador.  Tómalo a unos 8° y sumérgete en un mar de sensaciones. 

## LE ROSÉ



*¡La vie en rose..!*

¿No lo conoces? Cuidado, igual te enamoras de él...



Para tomar a 14°, su color frambuesa lo primero que conquistará será tu mirada.



Después tu nariz, con su aroma a fruta roja y blanca. Y por último tu boca, afrutado, voluminoso, con buena acidez y un final ligeramente amargo.



Si lo maridas con arroces, pastas, mariscos, pescados o carne blanca caerás rendido a sus pies.



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

[bodegadussartpedron@gmail.com](mailto:bodegadussartpedron@gmail.com)

722 270 944

## PILAR AMIGÓ



Los brindis de este verano correrán de su cuenta.



Descorcha este rosado espumoso a 8-9° y su color limpio y brillante te invadirá.

Un vino con gran personalidad y aromas afrutados, el vino de las grandes ocasiones estivales.



Fresco en boca y afrutado, te acompañará en las comidas veraniegas de playa o montaña porque es un acierto seguro.



bodegascarloscarcel@gmail.com

616 049 117

## MALARADO



👍 ¿Tienes la típica comida veraniega con amigos y no sabes qué llevar?  
¡¡Malarado y apañado!!

🌡️ Un rosado color fresa, ideal para tomar a 8-10°, elección ganadora sí o sí.

👄 De aromas complejos, potente, muy goloso, con notas de cereza, picota, fresas... y en boca con gran volumen, equilibrado y fresco, persistente, que invita a beber más.

🍴 ¿Y para comer? Cualquier plato mediterráneo, ensaladas, arroces, pastas...

## VIÑEDO ANTIGUO



¿Algún enamorado del vino en la sala?  
Tenemos algo que contarte...



100% bobal, ideal a 16-18° y de color rojo picota con ribetes anaranjados... sigue leyendo que hay más...



En nariz notarás notas de frutos del bosque y en boca es carnoso pero fácil de beber, con recuerdos de ciruela y mora, y fondo de vainilla y café.



Y ya lo último, lo que pondrá la guinda al pastel y te hará decidirte por Viñedo Antiguo... si lo acompañas de gastronomía mediterránea, carnes, embutidos y quesos, todo cobrará sentido y tendrás una razón más para defender este loco amor.



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

[laura.demarty@torreoria.es](mailto:laura.demarty@torreoria.es)

962 320 289

## VIÑA LA PICARAZA



 Hoy vamos a disfrutar en la comida de una buena carne y este Bobal de sabor intenso.

 Un vino de capa alta y profundo color cereza, con aromas muy expresivos de frutas rojas y negras silvestres, si lo tomas entre 16-18°...  
 imenudo espectáculo!

 Y al terminar... ¡¡Una señora siesta!!  
*#elveranoesparami*

## LAS MERCEDES 2017



- ¡Chicxs, poned la mesa que es hora de comer!

+ ¡Ok! ¿Vasos o copas?



- ¿¿Qué?? ¡La duda ofende! Por supuesto copas de vino, iy de las buenas!

+ ¿Qué vino vamos a tomar?



- Sólo te daré una pista: tinto de 2017 de intenso color picota pero equilibrado en boca por su frescura y su complejidad aromática.



+ ¡iiiWoalaaaa!!! Espero que hayas comprado 2 botellas. ;)



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

[jose.leon@bodegalasmercedes.com](mailto:jose.leon@bodegalasmercedes.com)

659 954 310

Y a ti, ¿cómo te gusta  
ver el verano?

+ Blanco

+ Rosado

+ Tinto

+ Blanco



Acerado



Amarillo pálido



Amarillo verdoso

+ Rosado



Rosa violeta



Rosa frambuesa



Rosa cereza

+ Tinto



Violeta



Púrpura



Picota



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

# PUESTA DE SOL



## LADRÓN DE LUNAS BLANCO



¿Te han robado el atardecer? Tenemos al culpable...



Ladrón de Lunas, a 7° te devolverá con su color amarillo pajizo la puesta de sol.



Su toque de flor blanca y cítricos, y su melosidad y elegancia en boca te ayudarán a disfrutar de este momento del día estés donde estés.



Sírvelo junto a un arroz meloso y el momento será redondo.



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

[fernando@ladrondelunas.es](mailto:fernando@ladrondelunas.es)

660 958 980

## LA TARDANA DE ESTENAS



Llegó el momento más esperado del día, descorchas este vino blanco de 2019 y desconectas de todo...



Sírvelo a 9° y lo disfrutarás al máximo, fresco y redondo.



¿Quieres acompañarlo? Corta un poquito de queso y disfruta mientras ves el sol esconderse en el horizonte.



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

[estenas@estenas.es](mailto:estenas@estenas.es)

962 171 141

# PIGAR CHARDONNAY NATURALWINE



 Rodéate de buena compañía y ganas de probar vinos distintos...  
 ¡Quien arriesga, gana!

 Déjate envolver por este Chardonnay a 16° y descubrirás un vino natural  
 amarillo verdoso con aromas a flores  
 y panadería. Ya sabes que lo natural está de moda.

 [www.bodegaspigar.com](http://www.bodegaspigar.com)  
[bodegaspigar@gmail.com](mailto:bodegaspigar@gmail.com)  
677 775 306

BOBAL  
DESANJUAN

👍 Imagina... el sol cayendo detrás de la montaña, música *chill out* sonando de fondo, un brazo amigo que te rodea por los hombros y, de repente, aparece él para culminar el momento.

🌡 Este vino rosado servido a 8° terminará de crear el ambiente perfecto gracias a su color frambuesa brillante y sus aromas frutales.



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

[marta.valsangiaco@cherubino.es](mailto:marta.valsangiaco@cherubino.es)

649 810 834

## ALTO CUEVAS



👍 ¡Alto! Ante vosotros se presenta el vino de la puesta de sol de este verano.

🌡 De color rosa fresa intenso y a 8-12°, te hará ver el atardecer con otros ojos.

👁 Es elegante, con aromas de frambuesas y fresas pero a su vez cremoso y equilibrado...

🍴 Y no te pierdas de quién viene acompañado: tostas de tomate con anchoas, boquerones en vinagre, quesos suaves...

✉ [www.bodegascovilor.com](http://www.bodegascovilor.com)  
[comercial@bodegascovilor.com](mailto:comercial@bodegascovilor.com)  
679 330 014

## PARREÑO



 ¿Alguien es capaz de decir que no a un buen rosado fresquito a eso de las 20:30?

 ¡Qué momentazo, por favor!

 Parreño es suave y amable en boca y en nariz prevalece la fresa, no te podrás resistir a sus encantos. Aperitivos, arroces, pastas, platos ligeros... todos quieren acompañarle. ¿Y tú?



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

[bodega@latorreagrovinicola.com](mailto:bodega@latorreagrovinicola.com)

962 185 028

## PEPÍN



🍴 ¿Vino con pizza? ¡Yo digo sí!  
¿Tinto en verano? ¡Yo digo también!

🌡️ Y es que este tinto joven a 15° con su aroma afrutado y sabor intenso será la sorpresa mientras el día da paso a la noche.

👁️ Su color picota y su sabor intenso, hacen de esta mezcla de Bobal y Garnacha uno de los vinos más atrevidos del verano.



[www.bodegasiranzo.com](http://www.bodegasiranzo.com)  
[comercial@bodegasiranzo.com](mailto:comercial@bodegasiranzo.com)  
635 548 409

## ARANLEÓN SÓLO TINTO



👍 Después de un día a tope, llegas a casa, te pones cómodo... Necesitas desconectar para conectar de nuevo.

🌡 Es momento de abrir una botella de Araleón Sóló tinto y servirte una copa a unos 20°.

👄 El color naranja del atardecer combina a las mil maravillas con las tonalidades rubí de este Bobal.

🍴 Respiras fuerte y su aroma a frutas rojas y notas de roble sobre fondo mineral fresco, combinado con una carne roja y queso semicurado, hacen que digas... ¡¡Ahora sí!! ¡¡Esto es vida!!



**Y AL ANOCHECER**

TERRA DE  
TARDOR

- Ainssss, estoy tan cansado que ni siquiera me apetece cenar.



+ ¿Te pongo una copita de blanco fresquito de 2019 a ver si vas abriendo boca?

- Ummm... me gusta ese plan... cuéntame más...



+ ¡Su color brillante y amarillo claro, y su frescura en boca harán que te apetezca sin lugar a dudas la supercena que he estado preparando toda la tarde!



- Jejejeje, ¡ite las sabes todas!! ;)



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

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

659 821 303

## CHARDODAY



👍 Cena en casa de Marta y me toca llevar el vino a mí... ¡Menuda responsabilidad! iiiUfffff!!!

🌡️ Mira, no me la juego... voy a lo seguro. Un Chardonnay fresquito, de color amarillo y que su aroma recuerde a flores blancas.

🍴 Ya tengo la combinación perfecta para el marisco de la cena. iiMinipunto para mí!!

## BOBAL BLANCO



👍 ¡Cuánto tiempo sin estar juntos todos los amigos!

🍴 Tiene que ser una cena inolvidable. Pescado, marisco, unos quesos... y el rey de la velada, Vicente Gandía Bobal Blanco.

👁️ Con su color amarillo con fondos grises y rojizos, y su recuerdo a frutos del bosque, acompañará esas conversaciones pendientes después de estos meses.

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

VEGA  
INFANTE

¡Qué verano más maravilloso para disfrutar de este Bobal rosado de 2019 con aroma a fresa intenso! Como la intensidad que sentimos al sentarnos alrededor de una mesa para cenar con esas personas que tanto queremos.



Pero, recordemos, es verano y hay que cuidar un poquito la figura, así que lo acompañaremos de unas verduritas a la plancha y ¡ya tenemos servido un planazo de 10!



[www.bodegasutielanas.com](http://www.bodegasutielanas.com)  
[comercial@bodegasutielanas.com](mailto:comercial@bodegasutielanas.com)  
962 171 157

## CAPRASIA



👍 ¡Esta noche se sale!  
Terraza en local de moda, amigos,  
música... Y Caprasia rosado 2019.

👁️ Su color rosa salmón pálido, su aroma  
a fresas silvestres mezcladas con  
matices de frutas muy frescas,  
🌡️ además de toques de especias y su  
final largo de textura aterciopelada a  
unos 8-10°, hacen que el buen rollo se  
meta en el cuerpo.

🍴 Acompáñalo con ensaladas frescas,  
comida asiática, especiada o quesos  
azules y... ¡¡que empiece la noche!!

## ROSE MARINE



👍 Este rosado de 2018 es la versatilidad hecha vino.

- 👁️ Debido a la mezcla de su color rosa claro, sus aromas limpios con predominio floral y sus toques minerales que resaltan su longitud y su acidez refrescante, este vino nos ofrece un sabor frutal con retrogusto de carácter salino que marida perfectamente con pescados, mariscos, carnes blancas, arroces...  
🍴 ¿Alguien da más?

✉ [www.chozascarrascal.com](http://www.chozascarrascal.com)  
[mariajoselp@chozascarrascal.es](mailto:mariajoselp@chozascarrascal.es)  
963 410 395

## CÁRCEL ATIENZA



¡Pero qué bien se está en la terraza de un restaurante!

La luna brillando, las copas tintineando y el murmullo de una conversación con risas de fondo son los requisitos indispensables para que todo salga bien.



Pero esas copas deben estar llenas de algo mágico, de algo como este Bobal rojo granate con violáceo intenso tan característico de esta variedad que marida genial con una buena carne.



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

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

607 436 363

CERROGALLINA  
2016

## I Love Bobal



Y es que este tinto 100% elaborado con la variedad autóctona de Utiel-Requena solo puede despertar amor por todos los rincones del planeta.



Su color de frutos rojos de la pasión y su redondez en boca hacen las delicias de todo el que lo prueba.



Acompáñalo de una buena carne en su punto y... *iiVoilà!!* ¡La noche es tuya!



[www.cerrogallina.com](http://www.cerrogallina.com)  
[info@cerrogallina.com](mailto:info@cerrogallina.com)  
676 897 251

## VITIS MIGUEL DE MARIA



 Abre la botella cuando esté a unos 17-18° y sírvete una copa de este vino con personalidad pero elegante y respetuoso que podemos tomar con platos de cuchara, arroces, pescados, carnes...

 



 ¿Oyes una música de fondo? Es el momento perfecto para alzar las copas y brindar por todo lo bueno que está por venir. ¡¡Salud!!



---

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

---



@doutielrequena



@utielrequena



@doutielrequena



Vinos Utiel Requena -  
Denominación de Origen



#MOMENTOSBOBAL

utiel-requena  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Unión Europea  
Fondo Europeo Agrícola  
de Desarrollo Rural  
Europa crece con 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)