

Valdepeñas
Denominación de Origen

Selección Navidad
2013

La Denominación de Origen Valdepeñas entrega anualmente sus prestigiosos Premios a la Calidad, que distinguen a los mejores vinos de la campaña 2012.

Fruto de una profunda evaluación por parte del Comité Independiente de Expertos Vitivinícolas, los vinos premiados son aquellos que mejor reflejan el carácter de la D.O., por lo que resultan una selección extraordinaria para celebrar la Navidad brindando con el sabor de la tercera Denominación de Origen española.

PREMIOS A LA CALIDAD 2013

BLANCO JOVEN

1º Corcovo 2012, de la bodega J. Antonio Mejía e Hijos, variedad Airén

ROSADO JOVEN

1º Viña Albali 2012 de Félix Solís, variedad Tempranillo

TINTO

1º Corcovo Roble 2012 de J. Antonio Mejía e Hijos, variedad Tempranillo

CRIANZA

1º Vegaval Plata 2008 de Miguel Calatayud, variedad Tempranillo

RESERVA

1º Señorío de Val 2007 de Agrícola Casa de la Viña, variedad Tempranillo

GRAN RESERVA

1º Raíces 2005 de Bodegas Fernando Castro, variedad Tempranillo

ESPUMOSOS

Mureda Cuvee Brut de Bodegas Mureda

BLANCOS

CORCOVO 2012

Bodega: J.A. Mejía e Hijos
Variedad: 100 % Airén
Cosecha: 2008
Tipo de Vino: Blanco Joven
Grado Alcohol: 12,5 % Vol.
Temp. Servicio: Entre 6-8° C.



Características

Vino blanco seco 100 % de la variedad Airén. Despalillado y defangado para una posterior fermentación con sus hollejos controlada a baja temperatura.

A la vista es amarillo pálido, transparente con destellos verdosos. Aroma intenso de gran personalidad con recuerdos a manzana verde.

Equilibrado en boca, ligero, afrutado, buena acidez y fresca propia de su juventud.

Gastronomía: Especialmente indicado para todo tipo de pescados, mariscos y ahumados así como para el aperitivo.

VIÑA ALBALI 2012

Bodega: Félix Solís
Variedad: 100 % Tempranillo
Cosecha: 2012
Tipo de Vino: Rosado
Grado Alcohol: 12,5%Vol.
Temp. Servicio: Entre 8-12° C.



Características

Vino rosado elaborado exclusivamente a partir de la variedad Tempranillo, con la maceración controlada de sus propias pieles hasta adquirir su característico color rosado, siendo delicado y fresco como un vino blanco y firme y bien estructurado como un buen tinto

De color rosado característico, es un vino ligero, limpio, fresco y afrutado, conserva sus aromas originales de fruta fresca. En boca, es equilibrado, moderadamente ácido y amplio en el postgusto que se prolonga.

Combina estupendamente con gratinados, sopas, mariscos, pescados, etc.

TINTO JOVEN

CORCOVO TEMPRANILLO 2012

Bodega: : J.A. Mejía e Hijos
Variedad: Tempranillo
Cosecha: 2012
Tipo de Vino: Tinto joven
Grado Alcohol: 13,00% Vol.
Temp. Servicio: 12-14° C.



Características

A la vista es rojo cereza intenso con ribetes violáceos. En nariz destacan los aromas primarios de la variedad que nos recuerdan a frutas del bosque (Grosella, Frambuesa). En boca buena entrada, bien estructurado y muy sabroso. Elegante, frutal e intenso pos gusto.

Especialmente indicado para todo tipo de asados, carnes rojas, embutidos y caza

TINTO CRIANZA

VEGAVAL PLATA 2008

Bodega: Miguel Calatayud
Variedad: 100% Tempranillo
Cosecha: 2008
Tipo de Vino: Tinto Crianza
Grado Alcohol: 13,50% Vol.
Temp. Servicio: 18° C.



Características

Este vino es elaborado con el máximo esmero, después pasa a las barricas de roble, durante 8 meses. Terminando su crianza en botella.

Color rojo cereza con ribete rubí brillante. Elegantes notas frutales de cereza y mora muy bien ensambladas con ciertos recuerdos a vainilla y cacao propios de su paso por barrica. Sedoso, con buena estructura, taninos redondos. Post-gusto prolongado y generoso.

Recomendado con patés, quesos semi-curados, estofados y todo tipo de carnes.

TINTO RESERVA

SEÑORÍO DEL VAL 2007

Bodega: Casa de la Viña
Variedad: 100% Tempranillo
Cosecha: 2007
Tipo de Vino: Tinto Reserva
Grado Alcohol: 13,00% Vol.
Temp. Servicio: 16-18° C.

..



Características

Crianza en barricas nuevas de roble francés y americano, con diferentes tostados para potenciar los aromas del tempranillo.

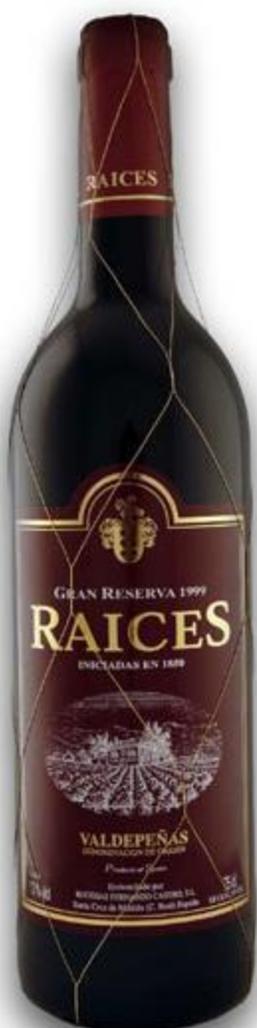
Denso, brillante. Color granate. Lagrimas largas y elegantes que presuponen amabilidad en boca. De buena intensidad, largo y complejo, predominado las frutas maduras con tonos especiados de vainillas y canela. Notas de pimienta negra. Buena entrada y estructura, carnosos y redondos, muy buena expresión tánica de madera y fruta, complejo y amplio en el paso de la boca. Elegante y largo posgusto.

Carnes blancas y rojas, asados de cordero, cerdo y buey, caza y quesos..

TINTO GRAN RESERVA

RAÍCES 2005

Bodega: Fernando Castro
Variedad: 100% Tempranillo
Cosecha: 2005
Tipo de Vino: Tinto Reserva
Grado Alcohol: 13,00% Vol.
Temp. Servicio: 16-18° C.



Características

Crianza de 18 meses en barricas de roble americano y francés y, mínimo, 18 meses en botella.

Color rojo rubí casi teja. Aroma a frutas rojas maduras con notas de torrefacto aportadas por la madera de roble. Agradable entrada con final largo y sabroso bien equilibrado.

Maridaje: Excelente para carnes rojas, queso curado, paté y cerdo ibérico.

ESPUMOSO

MUREDA CUVÉE BRUT

Bodega: Mureda

Variedad: Sauvignon Blanc, Airén y Macabeo

Cosecha: 2008

Tipo de Vino: Espumoso

Grado Alcohol: Temp. Servicio: 7-9° C.



Características

Elaborado siguiendo el Método Tradicional. Utilizando el jugo de la primera prensada de las uvas. El degüelle se realiza completamente a mano. La segunda fermentación se desarrolla en botella, mientras que las botellas descansan en la profundidad de las cavas.

Vista: Color dorado pálido, con preciosas burbujas elegantes y persistentes. En nariz, agradable aroma, con delicadas notas a manzanas y nueces. Sabor afrutado y equilibrado, con un persistente y refrescante final.

Ideal para tomar como aperitivo, con platos de pasta, arroz o pescado, o para acompañar los postres.