vinetur

La DO Valencia lleva seis vinos a un tardeo gratuito en El Barecito

La cita será este jueves, 23 de julio, en el centro de València con inscripción previa por aforo limitado

miércoles 22 de julio de 2026



La Denominación de Origen Valencia celebrará este jueves, 23 de julio, una nueva edición de su TarDeO en El Barecito, en el centro de València. La propuesta reunirá seis vinos de la DO Valencia entre las 19:30 y las 21:30 horas en este local de la calle Cotanda, 4, junto a la Plaza del Ayuntamiento.

La entrada será gratuita y la primera copa correrá a cargo de la DO Valencia, aunque la organización precisa inscripción previa por aforo limitado. La iniciativa está planteada como una cita para después de la jornada laboral, con un formato centrado en compartir vino en un ambiente informal.

Desde la Denominación de Origen Valencia explican que la selección permitirá recorrer distintas zonas productoras de la denominación a través de dos blancos, dos espumosos y dos tintos. La propuesta incluye referencias de Alto Turia, Valentino, Clariano y Moscatel.

En blancos, se servirán Hoya del Castillo Merseguera, de Bodegas Polo Monleón, procedente de la zona Alto Turia, y Malvasía de Sant Jaume, de Bodegas Valsangiacomo, de la zona Valentino. La DO Valencia señala que el primero presenta un perfil fresco y ligero, con notas herbales, fruta de hueso, cítricos y manzana, mientras que el segundo está elaborado con un 85% de Malvasía y Merseguera y ofrece aromas de flor blanca y frutas tropicales frescas.

La parte de espumosos estará formada por Les Danses, de Celler del Roure, de la zona Clariano, y Reymos Versión Original, de Bodegas Reymos, de la zona Moscatel. Según informa la organización, Les Danses es un espumoso de método ancestral elaborado con Mandó, con color rosa brillante, burbuja integrada y notas de manzana fresca, cítricos y recuerdos florales. Reymos Versión Original está elaborado con Moscatel de Alejandría y se presenta como un espumoso aromático de perleo fino y persistente.

La selección de tintos la completan Mala Vida, de Bodegas Arráez, y Venta del Puerto Nº12, de Bodegas La Viña, ambos de la zona Clariano. La DO Valencia describe Mala Vida como un vino elaborado con Monastrell, Tempranillo, Syrah y Cabernet, con aromas de frutos rojos, especias y tostados. En el caso de Venta del Puerto Nº12, elaborado con Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah, la organización apunta a un perfil con recuerdos de frutos negros maduros, fruta en licor, notas balsámicas, torrefactos y matices minerales.

El encuentro se celebrará en El Barecito, un establecimiento del Grupo Gastroadictos. La organización lo presenta como un espacio que recupera la esencia del bar tradicional y lo sitúa como punto de encuentro para tomar una copa después del

trabajo o compartir la tarde con amigos y compañeros.

Con esta convocatoria, la DO Valencia plantea una acción de promoción en la ciudad vinculada al consumo de proximidad y al conocimiento de sus distintas zonas vitivinícolas a través de una cata informal en un entorno urbano.