vinetur

La DOValencia conquista al público con sus vinos más singulares y mediterráneos

lunes 5 de noviembre de 2018

ESCRITO POR CR VINOS DOP VALENCIA



La Denominación de Origen Valencia protagonizó ayer martes día 30, una cata temática en el Salón de los Mejores Vinos de España, de Madrid, en la que dio a conocer una selección de sus vinos más singulares y mediterráneos.

Cerca de 50 profesionales asistieron a esta cata impartida por el enólogo de la DO Valencia, Chema G. de la Cuadra, en la que se presentaron ocho de los vinos mejor puntuados en la Guía Peñín 2019. Vinosprocedentes de parcelas singulares, en los que se transmite la esencia de cada variedad y del terruño. En definitiva, vinos singulares con una historia y diferentes, que conquistaron al público asistente.

El blanco Cimera 2017 (92 puntos), último proyecto la bodega de Clos Cor Ví fue el primer vino en presentarse. Se trata de un coupage de Riesling y Viognier con muy buena fruta, mucha estructura y muy agradable. Le siguió el Sant Pere Vinyes Velles (92 puntos), un blanco de pequeñas parcelas de viñas muy antiguas. Elaborado con una selección de las mejores uvas de variedades más tradicionales como la Macabeo, Malvasía y Pedro Ximénez. El legado y el espíritu de los primeros socios que fundaron en 1950 la Cooperativa del Campo San Pedro Apóstol de Moixent. Se trata de un vino de nariz delicada, elegante y muy floral.

La cata siguió con el rosado Impromptu Rose 2017 (91 puntos), de Hispano-Suizas. Vino de vendimia manual, elaborado con las mejores uvas de cepas de baja producción de la variedad Pinot Noire. Vino de color suave, muy a la francesa. Floral en nariz, fino y delicado y una "explosión en boca", explicó Chema G. de la Cuadra.

Casa Bosca 2016 (92 puntos), de Rafael Cambra, un tinto de variedades autóctonas que se están recuperando; Monastrell, Arco, Forcallat, Bonicaire fue el cuarto en la lista. cultivadas en pequeñas terrazas a 700 m. de altitud en Fontanars del Alforins. Criado en hormigón, es de nariz muy frutal e intensa. Boca con mucho carácter, fresco y muy buena acidez

Puntuado con un 93, Los Frailes Dolomitas 2016 (93 puntos), de Bodegas Los Frailes, fue otro de los vinos que se presentaron. Vino ecológico, de parcela, cien por cien Monastrell. Criado 10 meses en depósito antiguo de hormigón y en tinajas de barro del S.XVIII, semienterradas.

Con el Maduressa 2016 de Celler del Roure (93 puntos), la cata llegaba casi a su punto final. Vino top de esta reconocida bodega de Moixent, muy valorado por la crítica especializada. Se trata de un vino elaborado con variedades autóctonas 80 por cien de Monastrell y un 20 por cien de Cariñena, y "una crianza de 12 meses en barricas de roble francés, que le proporciona un plus de calidad en nariz", aseguró el enólogo de la DO Valencia. Fino en boca fino, con mucho volumen y mucha fruta.

El tinto Venta del Puerto Nº12 2015 (91 puntos), de Bodegas La Viña, un excelente coupage de Cabernet Sauvignon Merlot, Syrah y Tempranillo, y el prestigioso moscatel Cuva Vella 1980 (93 puntos), de Valsangiacomo Bodega, pusieron el broche

final a esta cata, celebrada en este Salón, que se ha consolidado como el mayor encuentro de vino español de calidad, organizado hasta la fecha.