vinetur

Los vinos de la DO Valencia conquistan al público profesional de Málaga

martes 25 de mayo de 2021

ESCRITO POR CR VINOS DOP VALENCIA



Los **vinos de la DO Valencia** conquistaron al público profesional de Málaga en la **cata Singularidad y carácter mediterráneo**, impartida el lunes 24 de mayo, por el enólogo y técnico de la DO Valencia, Chema García de La Cuadra, durante el primer encuentro de 2021 que ha celebrado Verema.

En la presentación, que tuvo lugar en el Gran Hotel Miramar de Málaga, se dieron a conocer un total de 7 referencias: 2 blancos, un rosado, 3 tintos y un dulce. Vinos que sedujeron a los asistentes por su frescura y gran personalidad.

La cata comenzó con blancos; **Flor de Ahillas 2020**, elaborado por la bodega de Alto TuriaTerra D'Art. Un vino procedente de viñas de más de 60 años de Merseguera y una crianza de 2 meses sobre lías. A continuación el **Trena 2020**, de Casa Lo Alto, producido 100 por cien con uvas de Tardana, se trata de un blanco de elaboración tradicional y crianza de 6 meses en fudres de 500 litros y depósitos de hormigón.

El **rosado Impromptu,** de Bodegas Hispano Suizas, fue el siguiente vino ofrecido durante la cata y que sorprendió por su excelente acidez, volumen y aroma.Elaborado con uvas de la variedad Pinot Noir, al estilo de los rosados de la Provenza francesa, este vino de guarda es uno de los más lauredados en el panorama nacional.

Sensal 2019 (Garnacha y Bonicaire), del enólogo Javi Revert ; **Los Frailes Rubificado 2017** (Garnacha Tiontorera), de Casa Los Frailes y **Vinya Alforí 2018** (Monastrell), de la bodega Vinya Alforí,son los tintos procedentes de la subzona Clariano, que se cataron a continuación. Tres magníficos vinos que lograron sin duda, seducir a los asistentes.

Como colofón, el público pudo disfrutar de un singular vino dulce elaborado por Bodegas Enguera: el **Verdil de Gel 2020**. Porducido con uvas de Verdil, que se cultivan exclusivamente en el Valle dels Alforins, este dulce se caracteriza por su forma de elaboración, en la que los racimos enteros son refrigerados en cámara a una temperatura de -10 grados C durante 10 días, con una detención de la fermentación al llegar a los 8,5 grados de alcohol.



En definitiva, una selección de vinos diferentes pero bajo una premisa de excelente calidad y carácter mediterráneo.

Con el objetivo de "seguir creciendo y promoviendo nuestros vinos en otros puntos de la geografía española interesantes, la Denominación de Origen Valencia tiene previsto participar en próximas ediciones de las **Experiencias Verema** que se celebrarán en Madrid (7 de junio), y Bilbao (22 noviembre), durante este año", según afirma el presidente de este organismo, Cosme Gutiérrez.