vinetur

Vinos de la DO Valencia, calidad y proximidad en tus menús de Navidad

jueves 23 de diciembre de 2021

ESCRITO POR CR VINOS DOP VALENCIA



Se acercan las **fiestas navideñas**, momento del año en el que nuestras mesas se llenan de exquisitos menús para compartir con familiares y amigos.

Una excelente ocasión para poner en valor los productos elaborados en nuestra tierra y apoyar así, el consumo de proximidad. Incluir en la cesta de la compra **productos denominados de 'proximidad' o 'kilómetro cero'**, que nos llegan de territorios cercanos, con una materia prima de primera calidad y una seguridad alimenticia contrastada, en nuestros menús navideños, es una magnífica opción que todos debemos contemplar.

Desde la **Denominación de Origen Valencia** queremos sumarnos a esta iniciativa que, sin duda, nos beneficia a todos: cuidamos de nuestro entorno, de nuestra salud y dinamizamos la economía local. Por ello, te proponemos que estas Navidades marides tus platos con los vinos elaborados bajo el sello de la DO Valencia.

Sea cual sea tu propuesta gastronómica, contamos con una rica y diversa gama de excelentes vinos elaborados con uvas locales, tradicionales y otras autóctonas recuperadas, que armonizarán tus menús y llenarán de aroma, sabor y color todas tus celebraciones.

Armonía en cada plato

Comenzamos con los aperitivos y entrantes. Quesos suaves, canapés y tartaletas variadas, así como unas buenas anchoas, son una excelente opción para abrir boca y que podremos a disfrutar al máximo, si lo acompañamos de un rosado bien fresquito. Elegantes, finos y ligeros elaborados con variedades más tradicionales como la Tempranillo, Merlot y Bobal, así como la recuperada Mandó, en la DO Valencia vas a encontrar una diversa **gama de excelentes rosados** perfectos para armonizar los entrantes navideños.



De izda a dcha: Impromptu Rosé (Hispano Suizas); Vegamar Merlot (Bodegas Vegamar); El Miracle Nº5 (Bodegas Gandia); Ciento Volando rosado (Bodegas Fernández Pons); Les Prunes (Celler del Roure); Il.lusionat rosé (Celler Cataruz)

Uvas como la **Merseguera**, variedad reina de nuestra **subzona del Alto Turi**a, que junto a la **Malvasía** y **Macabeo** más tradicionales del **Valentino**, y la autóctona y valenciana Tardana conocida también como Planta Nova, nos proporcionan unos **vinos blancos** frescos y afrutados, y de una exquisita acidez, muy apropiados para acompañar nuestros platos a base de mariscos, pescados y carnes blancas.



De izda. a dcha: Rascaña (Baldovar 923); Flor de Ahillas (Terra D'Art); Sericis Merseguera (Bodegas Murviedro); Malvasía (Pago Casa Gran); Vall de San Jaume (Bodegas Valsangiacomo): Trena (Casa Lo Alto)



De izda. a dcha: Llanos de Titaguas (Coop. Santa Bárbara); Hoya del Castillo blanco (Bodegas Polo Monleón); Laderas (Bodegas El Villar); Barón de Turís blanco (La Baronía de Turís); Cañas y Barro (Viñas del Portillo); Kik@ (Casa de Las Vides)

Cultivadas en la **subzona Clariano**, la uvas recuperadas **Verdil** y **Tortosí**, nos ofrecen unos blancos frescos y naturales que armonizarán a la perfección con nuestro tradicional caldo navideño o consomé de Navidad.



De izda. a dcha: Blanc D'Enguera (Bodegas Enguera); Arráez Verdil (Bodegas Arráez); Versat (Clos Corví); Tortosí (Bodegas El Angosto); Verdil (Bodegas Daniel Belda)

En tintos podrás sorprender a tus familiares y amigos con vinos singulares y de gran personalidad, procedentes de variedades también rescatadas en el **valle dels Alforins** , como la **Forcallà** o **Arcos**, que proporcionan unos vinos más frescos y exclusivos, excelentes para acompañar platos típicos de Navidad como el pavo asado, pato a la naranja y el cordero al horno. Embutidos y cochinillo asado, son otras de las propuestas gastronómicas que combinan a la perfección con tintos de uvas más emblemáticas y tradicionales en nuestra denominación de origen, como la **Tintorera** y la **Monastrell.**



De izda. a dcha: Forcallà de Antonia (Rafa Cambra); Simeta (Javier Revert Viticultores); La Mujer caballo Azul (Filoxera¬Cia); Sant Pere tinto (Coop. Moixent); 1771 (Casa Los Frailes); Clos de L'ôm Garnacha (Clos de L'ôm); Los Escribanos (Bodega La Viña/Anecoop))

Y llegamos a los **postres,** el turrón de Jijona y otros dulces navideños típicos de nuestra tierra como los rollitos de naranja y anís, coques de carabassa y la coca Cristina harán las delicias de nuestro paladar, acompañados de nuestros **vinos dulces naturales**, elaborados a partir de **Monastrell** o **Verdil**, o la **emblemática mistela o vino de licor de Moscatel**, uno de nuestros productos tradicionales y representativos de la DO Valencia, reconocidos internacionalmente por su aroma, sabor y exclusividad. **Cheste**, **Godelleta**, **Monserrat** y **Turís** son los municipios más importantes donde se cultiva la variedad **Moscatel Romano** o de Alejandría.



De izda. a dcha: Verdil de Gel (Bodegas Enguera); After3 (Casa Los Frailes); Mil Besos (La Baronia de Turís); Dulce de Vegamar (Bodegas Vegamar); Cuva Vella 1980 (Bodegas Valsangiacomo)

La guinda final la pondrán nuestros **espumosos**, elaborados a partir de la **variedad de Moscatel**, una uva que nuestras bodegas de la DO Valencia han logrado diversificar ofreciendo una amplia gama de **vinos más ligeros, frescos** y muy atractivos,

perfectos para nuestro **tradicional brindis** con familiares y amigos, por el año que comienza.



De izda. a dcha: Escala i Corda (Bodega Godelleta); Mistelanova (Coop. Monserrat); Reymos Classic (Bodegas Reymos/ Anecoop); Reymos Selección (Bodegas Reymos/Anecoop)

¡¡Felices Fiestas!!