

SEÑORÍO
tinto *de Utiel*

SEÑORÍO
de Utiel



SEÑORÍO

tinto *de Utiel*

ELABORACIÓN

Señorío de Utiel es la gama nacida para realzar los vinos más tradicionales de la bodega, dándoles un sutil toque de elegancia.

Todos los vinos se elaboran tras una minuciosa selección de las uvas, tanto en el campo como en la entrada en bodega, que con tanto esfuerzo y amor han cultivado los agricultores de Utiel sobre óptimos terrenos para el cultivo de la vid, situados en el corazón de la Denominación de Origen, y con especial microclima mediterráneo con buenas influencias atlánticas. Para su elaboración siempre se utilizan las más avanzadas tecnologías con las que está dotada la bodega y se aplica las más punteras investigaciones en cuanto al método enológico, pero siempre desde el respeto a la tradición vitivinícola tan arraigada en la zona.

Su excelente relación calidad precio, se ve acentuada por una presentación estilizada, destacando una moderna sencillez.

CATA

Color rojo picota de capa media con tonos violáceos. Potentes matices de frutos silvestres (mora y grosella) junto con fresa y frambuesa. En boca tenemos un vino amplio y estructurado con una agradable tanicidad.

MARIDAJE

Se disfrutará con carnes blancas y rojas, asados, arroces, quesos no muy curados, pates suaves y con toda clase de legumbres. Consumo entre 12-14 °.

PRODUCTION

The "Señorío de Utiel" series was created to enhance the winery's most traditional wines, offering them a subtle touch of elegance. All of the wines are made from grapes meticulously selected in the vineyard as well as upon entering the winery. Utiel growers painstakingly and lovingly cultivate the fruit on prime grape-growing land, situated in the heart of the DO and endowed with a Mediterranean microclimate that benefits from Atlantic influences.

The wines are made with the latest technologies at the winery's disposal and with cutting-edge enological techniques, but always with respect for the area's firmly rooted viticultural traditions.

TASTING

Bigarreau cherry colour of medium intensity with violet undertones. In the nose, powerful nuances of wild berries (blackberry and redcurrant) along with strawberry and rasperry. In the mouth, it is a broad and structured wine with pleasing tannins.

COMBINATION

Enjoyable with white- and red-fleshed meats, roasts, rice dishes, semi-soft cheeses, light pâtés, and all types of vegetables. Serving temperature: between 12° and 14°C.

ficha técnica del producto / technical data

| | |
|--------------------------------------|-----------------------------|
| D.O. / region of origin | Utiel-Requena / España |
| variedad / varietal | Bobal 85% / Tempranillo 15% |
| contenido en alcohol / alc. contents | vol.12,5% |
| capacidad / capacity | 75 cl |

empaquetado / packing

| | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| botella / bottle | Bordelesa Élite |
| tapón / cork | sintético ó 1+1 / synthetic or 1+1 |
| cápsula / cap | P.V.C. |
| caja de cartón / cardboardbox | 12 botellas / 12 bottles |
| cajas por palet / boxes per pallet | 48 ó 60 |
| peso por caja / weight per box | 16,32 kg / 16,25 kg |
| peso por palet / weight per pallet | 783,51 kg / 975,14 kg |



BODEGASUTIELANAS

www.bodegasutielanas.com