



Cooperativa Agrícola de Utiel, Coop. V.



Oficinas Centrales:

C/ Actor Rambal, nº31 46300 UTIEL (VALENCIA)

Tel: 96 217 11 57 Fax: 96 217 08 01

Comercial: Beatriz Martínez

Tel: 655 576 070

Email: comercial@bodegasutiernas.com

Una fuerza característica alimenta la pasión de Bodegas Utielanas, de la gente con carácter que cuida la tierra, que lucha por nuestros vinos bajo la luz mediterránea, cuidando el tesoro autóctono.

De la unión de esa gente con carácter nació en 1927 el Sindicato Agrícola de Utiel que se transformó en Cooperativa debido al tesón, al esfuerzo y a la unión de un gran número de Agricultores.

En 1945 comenzó la construcción de las actuales instalaciones que ocupan 17.000 metros cuadrados aproximadamente. Una ambiciosa construcción realizada por el ingeniero D. Rafael Font de Mora y el constructor D. Vicente Mascarell. La fachada principal ocupa unos 300 metros, es de corte modernista, la puerta está adornada con dos frisos verticales de azulejería con motivos vînicos.

Activa durante casi 90 años, tiene una capacidad superior a los 30 millones de litro, por ello, en su día fue considerada la más grande la Comunidad Valenciana y la segunda más grande de Europa.

Durante todos estos años, la Cooperativa ha sabido adaptarse a los nuevos tiempos y se ha invertido en tecnología y maquinaria.

Actualmente se elaboran alrededor de 14 millones de kilos de uva y se sigue apostando y defendiendo esos vinos de carácter que nacen en Utiel.

Bodegas Utielanas

VEGA INFANTE



Vinos originales, de vivo color, como el suelo mediterráneo donde nacen.

Aromas concentrados, con arraigo.

Sabores potentes y duraderos.

Auténtica pasión embotellada.

VEGA INFANTE TINTO JOVEN

Variedades: Bobal, Tempranillo y Garnacha Graduación: 13,5%

Cata: Color rojo picota intenso, limpio y brillante. En nariz nos muestra fruta madura bien equilibrada con pequeños matices a frutos negros. En boca buen equilibrio de tanino y acidez.

VEGA INFANTE ROSADO JOVEN

Variedad: Bobal– **Graduación** 12%

Cata: De color rosáceo limpio y brillante. En nariz nos muestra aromas frutales con ligeros recuerdos a frambuesas, frutos rojos y fresas. En boca es fresco y con gran equilibrio de acidez.

VEGA INFANTE BLANCO JOVEN

Variedad: Macabeo– **Graduación:** 11,5%

Cata: Bello color amarillo pálido con ligeros reflejos verdosos. Presenta aromas a fruta madura con matices cítricos. En boca muestra un buen equilibrio de acidez y persistencia

VEGA INFANTE

"Crianza"



Vega Infante Crianza es uno de los vinos estrella de Bodegas Utielanas.

Tras una minuciosa selección de las parcelas con cepas de mayor antigüedad y baja producción se elabora este extraordinario vino.

Auténtica pasión embotellada....

VEGA INFANTE CRIANZA

Elegidas cuidadosamente las parcelas de cepas de más edad y baja producción, se vuelven a seleccionar las uvas a la entrada en bodega. Después del descube y tras unos meses de micro oxigenación, se introduce en barricas nuevas de roble francés que han contenido durante tres o cuatro meses un sólo vino. Permanece durante 10 meses en la propia barrica. Tras este periodo vuelve al depósito donde se vuelve a micro oxigenar hasta que se considera el momento oportuno de su embotellado. Pasados los meses adecuados, se lanza al mercado.

Variedad: Bobal- **Graduación** 12,5%

Cata: De color rojo picota, limpio y brillante. En nariz aparecen frutos rojos maduros unidos a aromas balsámicos y ligeros especiados. En boca, es sabroso, con buen equilibrio tánico y bien estructurado.

SUEÑOS DEL MEDITERRÁNEO



Toda la fuerza de nuestro sol mediterráneo dentro de cada botella.

Dirigidos para la gente que todavía cree que quedan cosas por descubrir.

Auténtica pasión embotellada...

SUEÑOS DEL MEDITERRÁNEO TINTO JOVEN

Variedad: Bobal– **Graduación** 13%

Cata: De color rojo picota, limpio y brillante. En nariz, aromas frutales resaltando matices a fruta negra. En boca nos muestra un buen equilibrio y volumen estructural.

SUEÑOS DEL MEDITERRÁNEO ROSADO JOVEN

Variedad: Bobal– **Graduación:** 11,5%

Cata: De color rosa intenso limpio y brillante. En nariz es intenso con presencia a fruta madura. En boca muestra Buena acidez y persistencia.

SUEÑOS DEL MEDITERRÁNEO BLANCO JOVEN

Variedad: Macabeo– **Graduación:** 11%

Cata: Color amarillo pálido con reflejos acerados y aromas florales unidos a una ligera fruta. En boca presenta gran equilibrio entre su acidez y frescura.

CASTILLO DE UTIEL



CASTILLO DE UTIEL CRIANZA

Variedad: Bobal–**Graduación:** 13%

Cata: De color rojo intenso, aspecto limpio y brillante. En nariz aparecen notas torrefactas con ligeros ahumados y un soporte frutal maduro. En boca se aprecia un gran equilibrio entre acidez y tanino.

CASTILLO DE UTIEL TINTO, JOVEN

Variedad: Bobal– **Graduación:** 13%

Cata: De color rojo picota con ribetes azulados limpio y brillante. En nariz aparecen aromas tanto a frutos rojos como negros. En boca resalta su unión entre tanino y acidez.

CASTILLO DE UTIEL ROSADO, JOVEN

Variedad: Bobal– **Graduación:** 13%

Cata: Brillante color rosa fresa con destellos corales. En nariz destacan los aromas de frambuesas y fresas maduras. En boca armoniza una agradable sensación de frutalidad y su punta de acidez. Retrogusto largo y frutal.

CASTILLO DE UTIEL BLANCO, JOVEN

Variedad: Macabeo– **Graduación:** 11%

Cata: Color amarillo pálido con reflejos acerados y aromas florales unidos a una ligera fruta. En boca presenta gran equilibrio entre su acidez y frescura.

OTTIELLO FRIZZANTE



Vinos de ligera burbuja, refrescante y desenfadado.

Ideal para compartir entre amigos.

Atrévete con nuestros frizzantes...

OTTIELLO FRIZZANTE ROSADO

Variedad: Bobal, Tempranillo y Moscatel-**Graduación:** 7,5%

Cata: Color cereza intenso con reflejos violáceos y finas burbujas. De aroma muy afrutado intenso, recuerda a notas de frutas frescas maduras.

OTTIELLO FRIZZANTE BLANCO

Variedad: Moscatel-**Graduación:** 7,5%

Cata: Vino muy afrutado con recuerdos a fruta blanca como la pera y la manzana, y tonos de fruta cítrica mediterránea. Es refrescante, sabroso y joven. En boca aparece el gas como si fuera crema, recordando los aromas de frutas combinados con un sabor ligeramente dulce, pero fresco.

CAVA VEGA INFANTE

"BRUT NATURE"



Variedad: Macabeo–**Graduación:** 11,5%

Cata: Color amarillo pajizo con reflejos dorados. Es luminoso y tiene una burbuja fina, persistente y elegante.

De intensa fragancia, despliega aromas de fruta blanca madura sobre un fondo de pastelería y moka con sutiles notas cítricas.

De textura cremosa, es amplio y persistente en boca. Tiene una acidez equilibrada con ligeros recuerdos a pan de centeno y de final largo.

LA SERRANILLA



Esta nueva gama recibe el nombre "La Serranilla", en honor a la Patrona de Utiel.

Dulces y frescos vinos de licor que acompañarán a la perfección todo tipo de postres.

Espectacular y aromático vermouth que te sorprenderá.

VINO DE LICOR BLANCO

Variedad: Moscatel de Alejandría– **Graduación:** 15%

Cata: Color amarillo pajizo, limpio y brillante. En nariz aparecen notas balsámicas unidas con aromas florales y ligeros recuerdos a miel. En boca es goloso con un punto de acidez bien compensada.

VINO DE LICOR TINTO

Variedad: Bobal y Garnacha– **Graduación:** 15%

Cata: Tiene un color rojo intenso con pequeñas tonalidades granate, es limpio y brillante. En nariz aparecen notas a fruta roja madura como mora y arándano. En boca es goloso y muestra una buena estructura de acidez y tanino bien equilibrada.

VERMOUTH

Variedad: Vino base blanco y hierbas aromáticas– **Graduación:** 15 %

Cata: De color marrón caoba, limpio en brillante. En nariz aparecen notas balsámicas y florales. En boca aparecen notas dulces y un buen equilibrio entre dulzor y amargor.

SIERRA RAMPINA



Sierra Rampina es la gama de vinos más apropiada para compartir los momentos cotidianos, con una relación calidad-precio inmejorable. Todos los vinos se elaboran tras una minuciosa selección de uvas en el campo, así como en la entrada en bodega, que con tanto esfuerzo y amor han cultivado los agricultores de Utiel.

- *Formatos disponibles:, botella 1 L, bag in box en 5, 10 y 20 litros.*

SIERRA RAMPINA TINTO

Variedad: Bobal–**Graduación:** 13%

Cata: Color rojo grosella de capa media con destellos violetas. Aroma a frutillos del bosque y estupendo sabor a confitura de zarzamora. Nos evoca la tierra de la que procede.

SIERRA RAMPINA ROSADO

Variedad: Bobal– **Graduación:** 12,5%

Cata: Brillante color rosa fresa con destellos corales. En nariz destacan los aromas de frambuesas y fresas maduras. En boca armoniza una agradable sensación de frutalidad y su punta de acidez. Retrogusto largo y frutal.

SIERRA RAMPINA BLANCO

Variedad: Macabeo– **Graduación:** 11%

Cata: De color amarillo limón maduro con estupenda nariz que nos recuerda los frutos blancos exóticos. Su paso en boca es frutoso, de agradable acidez y largo recuerdo.