

CERRO BERCIAL Y FUENTESECA

CUATRO DE LOS CINCO VINOS QUE REPRESENTARÁN A LA DO UTIEL-REQUENA SON DE BODEGA SIERRA NORTE

La gama clásica Cerro Bercial Reserva y Crianza, y los jóvenes bivariedades ecológicas, Fuenteseca Blanco y Rosado, son seleccionados en cuatro de las cinco categorías de vinos que representarán a la DO Utiel-Requena durante un año en sus actos nacionales e internacionales.

Requena (18/03/15).- Cuatro de los cinco vinos seleccionados hasta el momento para representar a la DO Utiel-Requena durante todo un año serán de Bodega Sierra Norte. Así se ha decidido tras una **cata a ciegas y en la que han concurrido quince bodegas de la comarca**. En este caso, los elegidos con máxima puntuación han sido **Fuenteseca Blanco 2014**, en la categoría blanco joven, **Fuenteseca Rosado 2014**, en la categoría rosado no varietal de Bobal, **Cerro Bercial 2010**, categoría tinto crianza y **Cerro Bercial 2008**, para tinto reserva. En esta selección había una quinta categoría, la de rosado varietal de Bobal.

No es la primera vez que los vinos de Bodega Sierra Norte son seleccionados para representar a la DO Utiel-Requena, pero sí **la primera en la que la representación es tan alta**. La elección de los vinos ha sido responsabilidad de un comité de cata seleccionado por la propia Denominación.

Los vinos elegidos están en segmentos muy diferenciados. **Cerro Bercial procede de la gama Clásica de Bodega Sierra Norte, vinos que representan el estilo de vinos del viejo mundo, tradición, crianza, vinos de largo recorrido**, en cambio los **Fuenteseca son vinos jóvenes, fruto del mestizaje de nuestras uvas autóctonas y los mejores variedades internacionales donde la fruta tiene un gran protagonismo y la excelente relación calidad-precio es incuestionable**. Ambas marcas tienen un gran recorrido para la bodega. Cerro Bercial lleva elaborándose desde el año 2000 y Fuenteseca ha cumplido once años en el mercado, aunque precisamente este año ha cambiado de imagen.

Cerro Bercial 2008 es un tinto reserva elaborado con 65% Tempranillo, 20% Bobal y 15% Cabernet Sauvignon, con un proceso de elaboración complejo en el que las vinificaciones de los variedades se ha hecho por separado, así como su paso por barricas de distintos años de roble francés y americano. Por su parte, **Cerro Bercial 2010 tinto crianza**, elaborado con 57% Tempranillo y 43% Bobal, tiene un paso en bodega nueva de 8 meses en roble francés y americano, y una permanencia en botella de otros 14 meses, durante todo este tiempo, los vinos han permanecido en condiciones ideales de humedad y temperatura.

Los Fuenteseca son bivariedades ecológicas en los que destacan uvas mediterráneas, a las que se han unido los varietales foráneos que mejor las complementan. **Fuenteseca blanco**, seleccionado en la categoría blanco joven, está elaborado con 80% Macabeo y 20% Sauvignon Blanc y **Fuenteseca rosado**, elaborado con 80% Bobal y 20% Cabernet Sauvignon. Este vino ha sido seleccionado en la categoría Rosado no varietal de Bobal, ya que se estima rosado varietal de Bobal el que aporta un mínimo del 85% de Bobal en su elaboración. Los Fuenteseca son vinos frescos, que pese a ser jóvenes, han sido trabajados con cierta complejidad lo que les dota de carácter y una gran persistencia aromática y en postgusto.

En unos meses el Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena elegirá tres categorías más: madurado en barrica, tinto y blanco, y tinto joven de Bobal. Este concurso se viene realizando desde el año 2007 con el objetivo de obtener una mayor promoción de los vinos de esta Denominación de Origen Protegida y supone una interesante plataforma de difusión para los vinos seleccionados.