

GranSalón DelVino

D.O MANCHUELA CDMX

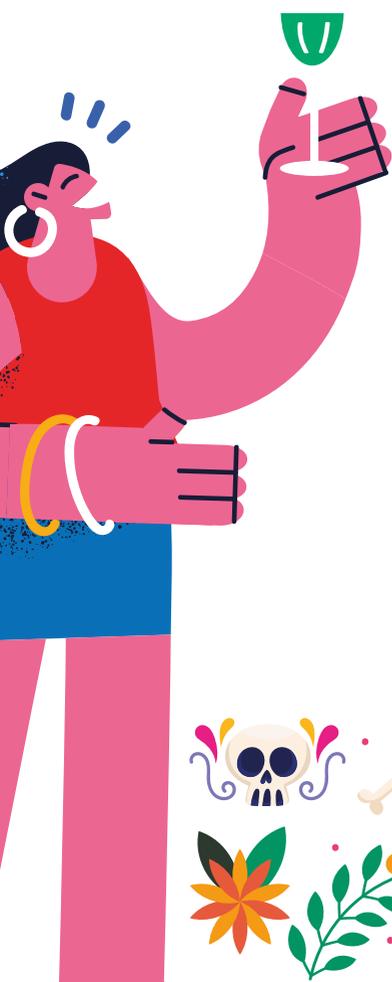
05
NOV
24

HOTEL
SHERATON
MARIA ISABEL
CDMX



MANCHUELA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN





MANCHUELA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Edita: **Denominación de Origen Manchuela**

Avda. San Agustín, 9
02270 Villamalea (Albacete)

 T: +34 967 09 06 94

 E: do@manchuela.wine

 www.manchuela.wine





MANCHUELA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DESCUBRE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN MANCHUELA: VINOS DE INFLUENCIA CON PERSONALIDAD ÚNICA

La **Denominación de Origen Manchuela** está preparada para conquistar el mercado mexicano con su amplia variedad de vinos de calidad, que reflejan la riqueza de nuestra tierra y cultura. En colaboración con nuestras bodegas, llevaremos a México una experiencia vinícola excepcional, destacando nuestras variedades autóctonas, el entorno natural privilegiado que nos rodea, y la pasión de nuestros viticultores.

Vinos de Influencia: El territorio que define nuestra singularidad

Ubicada entre los majestuosos valles de los ríos **Júcar** y **Cabriel**, La Manchuela es un enclave vitivinícola único, conocido como la **Mesopotamia manchega**. Este entorno especial combina suelos arcillosos con base calcárea, escasas precipitaciones y altitudes que oscilan entre los 600 y 1.100 metros sobre el nivel del mar, lo que crea condiciones perfectas para la maduración de nuestras uvas.

El **clima** es otro factor decisivo en la personalidad de nuestros vinos. La singular mezcla de influencia continental y mediterránea, junto con el viento solano que refresca las noches estivales, favorece el desarrollo de polifenoles en nuestras uvas, especialmente en variedades tintas como la **Bobal**, nuestra uva emblema. Este entorno genera un diferencial térmico único durante el período de maduración, produciendo vinos robustos y equilibrados que reflejan la esencia de la tierra.

Es por eso que denominamos a nuestros productos como "**vinos de influencia**", ya que tanto el terreno como el clima contribuyen de manera decisiva a la calidad y singularidad de cada botella.



La Uva Bobal: nuestro emblema

Entre las variedades que representan la esencia de la DO Manchuela, la **Bobal** destaca como la auténtica joya de nuestra región. Esta uva tinta de piel gruesa, rica en taninos y con una excelente capacidad para crear vinos de profundo color cereza oscuro, ha ganado reconocimiento tanto en España como en el mundo.

Los vinos elaborados con Bobal ofrecen una estructura sólida, acidez moderada y un perfil aromático que combina frutas rojas y notas florales, perfectos tanto para tintos jóvenes como para crianzas complejos. Además, la Bobal es la base de nuestros rosados, conocidos por su frescura, aroma afrutado y sabor vibrante, que han conquistado a los paladares más exigentes.

Premios Internacionales de la Bobal

Nuestros vinos de Bobal han sido premiados en prestigiosos certámenes internacionales, destacando el **Concurso Nacional de Vinos de Pequeñas D.O.'s** con un **Gran Oro** y **dos Oros**. Además, en la feria **VinEspaña 2024**, nuestros vinos lograron **17 medallas**, consolidando a la DO Manchuela como referente en la producción de esta variedad.

También ha sido galardonada en el concurso **ECOVINO**, obteniendo **5 medallas de oro**, y en el **Millesime Bio Challenge** con un **Oro** en uno de los vinos ecológicos de mayor prestigio, lo que subraya nuestro compromiso con la producción sostenible y de calidad.





Tradición y tecnología en constante evolución

Desde nuestros inicios, la DO Manchuela ha evolucionado, combinando técnicas ancestrales con la innovación tecnológica más avanzada. El respeto por la tradición, unido al uso de tecnología de vanguardia, nos permite crear vinos que reflejan lo mejor de nuestro pasado, pero siempre con una mirada hacia el futuro.

Esta búsqueda de la excelencia ha sido reconocida en múltiples certámenes nacionales e internacionales. En la reciente edición de los **International Wine & Spirits Awards**, nuestros vinos obtuvieron **9 medallas**, reafirmando nuestro estatus como una de las regiones vinícolas más prometedoras de España.



Cultura y vino: Un maridaje perfecto

En la DO Manchuela no solo nos enfocamos en la producción de vinos excepcionales, sino que también nos dedicamos a unir el **vino con la cultura**. Organizamos eventos que celebran esta unión, creando experiencias únicas para los amantes del vino. Participamos activamente en **ferias internacionales**, llevando nuestros vinos a nuevas fronteras y difundiendo la calidad de la DO Manchuela en el mundo entero.



¿Por qué elegir los vinos de la DO Manchuela?

- **Territorio único:** Viñedos entre dos ríos, con suelos y clima perfectos para el cultivo de variedades autóctonas como la Bobal.
- **Calidad reconocida internacionalmente:** Premiados en certámenes nacionales e internacionales, nuestros vinos son garantía de excelencia.
- **Vinos de influencia:** Cada botella refleja la simbiosis entre la tierra, el clima y la tradición vitivinícola de nuestra región.
- **Innovación y sostenibilidad:** Combinamos tradición y tecnología para ofrecer vinos únicos y ecológicos, respetuosos con el medio ambiente.

La **Denominación de Origen Manchuela** está en constante evolución, llevando la riqueza de nuestras tierras y la excelencia de nuestros vinos a cada rincón del mundo. En México, nuestra misión es que descubran la magia que nace de nuestra tierra y la influencia de un entorno privilegiado que da vida a vinos inolvidables.





Rodéate solo de buenas influencias



MANCHUELA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BODEGAS QUE ASISTIRÁN AL EVENTO

Bodega **La Cepa de Pelayo**
www.bodegalacepadepeleyo.com



CARRIL CRUZADO

CIENY PICO
 HUNDRED & SOMETHING


FINCA EL MOLAR
 BODEGA Y VIÑEDOS

M
MORATALA
 bodega y viñedos


Señorío del Júcar



La bodega La Cepa de Pelayo retoma la idea de la vuelta a lo tradicional, al trabajo manual y a lo realmente importante para el vino.

Aprovechando los conocimientos de las anteriores generaciones, con unas viñas en torno a los 50 años, el resultado son unos vinos excelentes de muy alta calidad, que es el objetivo principal de este proyecto.

Contacto

Calle Batán 9
(Alcalá del Júcar)

Juan Cuenca Ibañez

☎ +34619058159

✉ export@bodegalacepadepelayo.com

🌐 www.bodegalacepadepelayo.com

CARRIL CRUZADO



Variedad: Petit verdot



Añada: 2019



Alcohol: 14%



Azúcar residual: 2,6 g/L



Acidez: 4,8 g/L



Temperatura de servicio: 16°

Fase visual: Rojo rubí, limpio y brillante. Capa media-alta. Deja buena lágrima en la copa al moverla.- Fase olfativa: El vino se muestra fino, elegante y potente. Muy complejo: Recuerdos a ciruela negra, cáscara de cítricos, flores secas, especias. Al agitar, aparecen apuntes balsámicos (eucalipto), regaliz, matices especiados y tostados.- Fase gustativa: Muy sabroso, pudiéndose reconocer la mayoría de las sustancias apreciadas en fase olfativa. Final largo y persistente, con pinceladas sedosas.- Armonía: Vino con gran armonía, para apreciarlo sin prisas y para disfrutar.





Somos una bodega familiar que sólo produce la uva de nuestra propiedad, pero sin duda lo que nos caracteriza es que ponemos todo nuestro esfuerzo en un estricto control técnico para cuidar nuestro viñedo y que esto se refleje en el producto final, siempre respetando el medio ambiente y cuidando todo nuestro entorno que es lo más importante.

Aproximadamente 100 hectáreas de viñedos componen nuestra finca, rodeando las instalaciones que apenas han cambiado su carácter rústico y acogedor.

Actualmente contamos con la parte antigua de la bodega con su origen en 1956, en la que tenemos depósitos subterráneos donde almacenamos el vino y también tenemos la parte nueva de la bodega con depósitos de acero inoxidable y la última tecnología necesaria para la elaboración y control de nuestros vinos. Realizamos cosechas con criterios basados en cada uno de los ciclos de maduración de nuestras variedades. Maceraciones cuidadosas y temperaturas de fermentación siempre controladas.

En Carril Cruzado disponemos de un viñedo ecológico con 8 variedades de uva diferentes, perfectamente adaptadas a nuestros suelos y clima, consiguiendo que todo el potencial de cada variedad quede perfectamente reflejado en cada botella.

Contacto

POL 4; PARC 134
VILLAGARCIA DEL LLANO

 +34 616960992

 administracion@carrilcruzado.com

 www.carrilcruzado.es

   [@bodegacarrilcruzado](https://www.instagram.com/bodegacarrilcruzado)
[@fincacarrilcruzado](https://www.instagram.com/fincacarrilcruzado)

CIEN Y PICO

HUNDRED & SOMETHING



Variedad: Bobal



Añada: 2021



Alcohol: 13,50%



Azúcar residual: 4 g/L



Acidez: 5,51 g/L (acidez total tartárica)



Temperatura de servicio: 12- 14 grados

Purpura intenso y lleno de color . Nariz vibrante y profunda, casi tridimensional, super frutado y con chocolate. Un set de Aromas intenso y puro, con notas de mora ,arandano y canela, puntas de fruta roja, fresca y dulce, como un explosion de verano. Fresca entrada , dulce y suave, pero al mismo tempo saboroso y complejo. Stilisticamente es un compromiso entre la frescura del la fruta roja, y la complejidad de la fruta negra. Un final no exento de gracia lo hace muy disfrutable para tapeo, tambien por su jovialidad y versatilidad.





Cien y Pico es nuestra llamada a las armas en La Mancha, tierra del Galán Don Quijote. Nos gusta pensar en nosotros mismos como cuatro enólogos errantes en una búsqueda para salvar la extraordinaria Garnacha Tintorera centenaria y también las cepas de Bobal de Manchuela.

El objetivo de Cien Y Pico es proteger y preservar estos viñedos del siglo XIX para las generaciones futuras. Confiamos en los viñedos de Cien y Pico para producir vinos que nos permitan a nosotros, cuatro enólogos errantes, salir victoriosos en la batalla por los viñedos del terroir y la biodiversidad.

Contacto

Calle San Francisco, 19
Mahora (Albacete)

 +34 610239186

 caterina@cienypico.com

 www.cienypico.com



Finca El Molar, es una bodega familiar ecológica que promueve la agricultura regenerativa y la recuperación de uvas autóctonas.

Entre sus vinos encontraréis tanto sus elaboraciones más originales, como su Macabeo Skin Contact y su Ancestral (Pet-Nat) de Moravia Agría, como un divertido Bobal y su icónico Graciano 100%.

Contacto

Finca El Molar
Pol. 22 par. 20

☎ +34 647 075 371

✉ rus@fincaelmolar.com

🌐 www.fincaelmolar.com

📺 📱 📷 [fincaelmolar](https://www.instagram.com/fincaelmolar)

M

MORATALLA

bodega y viñedos



Variedad: 100% Bobal



Añada: 2020



Alcohol: 14%



Azúcar residual: 1,94 g/L



Acidez: 5,40 gr/ l expresado en TH2



Temperatura de servicio: 17°C

Rojo cereza con matices violáceos.
En la copa dominan los frutos rojos maduros.
Notas balsámicas con toques de aromas
tostados.
Agradable entrada en boca. Bien equilibrado
en boca. Tanino noble y final largo.





Bodega y Viñedos Moratalla es una pequeña bodega familiar fundada en 1950, cuenta con 45 has. de viñedo propio. Actualmente Jose Manuel Moratalla (3ª generación) sigue elaborando los vinos de manera artesanal junto con nuevas técnicas de elaboración empleando las variedades autóctonas (BOBAL).

Contacto

C/ Eras 5- 16230
Vva. de la Jara
(Cuenca)

☎ +34 677328536

✉ josemanuel@bodegasmoratalla.com

🌐 www.bodegasmoratalla.es

📌 📷 @bodegasmoratalla



Un lugar donde encontrarás vinos especiales, particulares y creados con mimo.

Las cepas de las que nacen también son únicas, han sabido sobreponerse a tiempos pasados, y han salido fortalecidas por el paso de los años. La forma de hacer vino en esta bodega tiene una clara inspiración: el respeto a nuestro entorno.

Contacto

Pl. 64, PARCELAS 64-78
CASAS IBÁÑEZ, ALBACETE

Nerea Bardaji García

☎ +34 664 56 10 48

✉ nerea.bardaji@garciaperezgroup.com
export@parajesdelvalle.es

🌐 www.tienda.garciaperez.es/

📺 📷 📱 [senoriodeljucar](#)

HORARIO DEL EVENTO

DE 13:00

A 18:30

HORAS



GranSalón DelVino

D.O MANCHUELA CDMX

salonvinodomanchuelacdmx.com



MANCHUELA
DENOMINACIÓN
DE ORIGEN



ESPAÑA



CASTILLA LA MANCHA



PROTEGIDO por la Unión Europea

