



Calificación “EXCELENTE” para la añada 2022-2023 de la Denominación de Origen Manchuela

La Denominación de Origen Manchuela ha celebrado la Cata de Calificación de cosecha correspondiente al año 2022-2023, en la que ha conseguido una certificación “EXCELENTE”

El evento ha tenido lugar en el Centro de Interpretación del Agua de Albacete (CIAb), con la participación de expertos vitivinícolas de reconocimiento internacional y sumilleres Estrella Michelin

Villamalea, a 19 de abril de 2023

El **Consejo Regulador de la Denominación de Origen Manchuela** ha anunciado la valoración de su añada 2022-23 como “**EXCELENTE**”, tras la Cata de Calificación que ha tenido lugar este miércoles 19 de abril a las 10:00 en el Centro de Interpretación del Agua de Albacete (CIAb).

Este evento ha contado con los enólogos de las bodegas de la Denominación de Origen Manchuela, además de la participación de expertos del mundo vitivinícola y gastronómico como **Joaquín Tomás Velasco**, Director de Márcate un Vino, de Radio Marca; y **David Gallego Pérez**, sumiller de OBA, Restaurante Estrella Michelin y Estrella Sostenible en Casas Ibáñez. Además, el evento ha contado con la participación del importante distribuidor de Albacete **Juan Fernando Sánchez Polo**.

La Cata de Calificación EXCELENTE de la cosecha 2022-2023

Esta Cata de Calificación de la cosecha 2022-23 ha tenido como protagonistas a los vinos Denominación de Origen Manchuela. En total, se han catado a ciegas casi **60 vinos tintos, rosados y blancos**, siguiendo un protocolo que destaca por su rigurosidad a la hora de determinar la calidad final de los productos.

A ella han asistido expertos vinícolas de reconocimiento internacional como **Joaquín Tomás Velasco**, director del programa Márcate un Vino de Radio MARCA, junto con sumilleres de la tierra Estrella Michelin y Estrella Sostenible como **David Gallego Pérez**, que también han asistido a los enólogos de la Denominación de Origen Manchuela durante la cata a ciegas.



La Cata de Calificación confirma los numerosos reconocimientos recibidos por nuestros vinos, que disfrutan de un estado sanitario perfecto y cuentan un gran peso de fruta y expresividad. A ello se suma una concentración media, elegancia, frescura y taninos redondos que dan lugar a un sabor perfecto en cada botella.

Dentro de las categorías de vino de la cata destacan los **tintos redondos, expresivos y abiertos**, con la variedad de uva Bobal como estrella de la Denominación de Origen Manchuela.

Los vinos Denominación de Origen Manchuela, distinguidos por su enorme calidad

Los vinos Denominación de Origen Manchuela son el resultado de un proceso de maduración que tiene lugar durante meses en el enclave privilegiado que supone la comarca de La Manchuela.

Los ríos Júcar y Cabriel son testigos del nacimiento de variedades de uva de gran calidad como la Bobal o la Macabeo, en un territorio que se extiende a lo largo de más de 72.000 hectáreas y en unas condiciones climatológicas que les permiten disfrutar de un crecimiento adecuado en todos los momentos del año.

Los viñedos se encuentran a una **altura ideal entre 600 y 1000 metros de altura**, expuestos a largas horas de sol, escasez de humedad y una singular fusión continental y mediterránea que favorece el carácter ecológico del vino de nuestra tierra.

La combinación entre una tradición milenaria y los avances tecnológicos más punteros permiten el nacimiento de vinos de influencia que reciben galardones en concursos nacionales e internacionales de gran prestigio como el Concurso Mundial de Bruselas.

La calificación de la añada 2022-23 como **“EXCELENTE”** anticipa una temporada vinícola óptima para las bodegas de la Denominación de Origen Manchuela, que se encargan de que los vinos que producen en nuestro territorio lleguen a públicos cada vez más especializados en el ámbito nacional e internacional.