



2 grandes oros y 4 oros para la Denominación de Origen Manchuela en los Premios Ecovino 2023

La Denominación de Origen Manchuela ha logrado 6 galardones para sus vinos de influencia en los Premios Ecovino 2023: 2 grandes oros y 4 oros

Las bodegas Vega Tolosa, Altolandón y Pardo Tolosa han recibido los premios, en un certamen que reconoce su éxito en la elaboración de vinos ecológicos de primera categoría

Villamalea, a 26 de abril de 2023

La Denominación de Origen Manchuela ha cosechado 6 galardones en los [Premios Ecovino 2023](#), un certamen que reconoce los mejores vinos de naturaleza ecológica en todo el mundo, y que este año se ha celebrado el lunes 24 de abril en la Universidad de La Rioja.

El evento, que este año está reconocido como el *XIV International Organic Wine Contest*, ha contado con la participación de más de **trescientas referencias de vino** pertenecientes a más de **cient bodegas diferentes** y **treinta regiones vitícolas**. Además, los premios se han categorizado en función del tipo de producto: blancos y tintos con y sin contacto con madera, espumosos, mostos, vinagres y vermouths.

Las bodegas de la Denominación de Origen Manchuela que han recibido los premios han sido las bodegas **Vega Tolosa** y **Pardo Tolosa**, situadas en Casas Ibáñez (Albacete); junto con la bodega **Altolandón**, que se encuentra en el municipio conquense de Landete.

Los vinos galardonados en los premios Ecovino 2023

Los vinos de la Denominación de Origen Manchuela que han recibido los galardones en los Premios Ecovino 2023 han sido los siguientes:

Dos Grandes Ecovinos de Oro:

Capricho DiVino. En la categoría Blancos sin madera. Perteneciente a la **bodega Vega Tolosa**.

Cuencame. En la categoría Tintos con madera. Perteneciente a la **bodega Altolandón**

Cuatro Ecovinos de Oro:

Finca los Halcones. En la categoría de vinos blancos sin contacto con madera. Perteneciente a la **bodega Vega Tolosa**

La Sima. En la categoría de vinos tintos sin contacto con madera. Perteneciente a la **bodega Pardo Tolosa.**

Senda de Las Rochas. En la categoría de vinos tintos en contacto con madera. Perteneciente a la **bodega Pardo Tolosa.**

Bobal Icon. En la categoría de vinos tintos en contacto con madera. Perteneciente a la **bodega Vega Tolosa.**

La [Bodega familiar Vega Tolosa](#) cuenta con viejos viñedos ecológicos de **Bobal**, cultivados en la zona de transición al Valle del Cabriel. El proyecto de **Vega Tolosa** empezó en el año 1998, basado en la filosofía de adaptación de los recursos facilitados por la generación anterior. De esta manera, se han conservado los **viejos viñedos de Bobal** y sus métodos de cultivo, para crear un vino ecológico de calidad.

La [Bodega Pardo Tolosa](#), ubicada en Alborea, provincia de Albacete, es una bodega de reciente creación en la que tradición y tecnología para el cultivo de la vid forman un binomio perfecto. De esta manera, se logra potenciar las características de **viñas de calidad**, creando un **vino** auténtico, de alta personalidad.

La [Bodega Altolandon](#), bodega situada en un privilegiado espacio a 1.100 metros de altitud, en un punto intermedio entre 3 provincias: Cuenca, Valencia y Teruel. La altitud aporta al vino frescura y franqueza, sanidad y **autenticidad**; característicos en cada uno de sus vinos de influencia.

La dedicación, la pasión y el trabajo diario de estas tres bodegas de la Denominación de Origen Manchuela permiten la creación de **vinos de influencia de carácter ecológico** caracterizados por su gran calidad y su respeto por el medio ambiente en todas las fases de su elaboración.

Gracias a ello, reciben reconocimientos internacionales como los Premios Ecovino 2023, que sirven como plataforma comercial para dar a conocer los vinos de la



Denominación de Origen Manchuella delante del público español y del mercado internacional.