

9 medallas para los vinos Denominación de Origen Manchuela en los premios Gran Selección Campo y Alma

La Denominación de Origen Manchuela consigue 9 medallas en los premios Gran Selección Campo y Alma, organizados por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha

5 han sido las bodegas premiadas, con medallas de oro, plata y bronce, que galardonan la excelencia y la calidad en la elaboración del vino de influencia

Villamalea, a 3 de mayo de 2023

El pasado miércoles tuvo lugar la entrega de los [premios Gran Selección Campo y Alma](#), en el Teatro Auditorio Francisco Nieva de Valdepeñas (Ciudad Real). En la categoría de vinos, han sido **9 los otorgados a diferentes vinos de la Denominación de Origen Manchuela**, reconociendo la enorme calidad que tienen y su influencia dentro y fuera de nuestras fronteras regionales.

Estos premios son los más antiguos que otorga la **Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha al sector agroalimentario**, y tienen como objetivo el fomento y la promoción de los productos de calidad diferenciada elaborados en nuestra tierra.

Jesús Martín, alcalde de Valdepeñas y el presidente de nuestra comunidad autónoma, **Emiliano García-Page**; han sido los responsables de otorgar los distintos premios a categorías como quesos, ajo morado, aceites de oliva virgen o azafrán de La Mancha.

De los 9 premios otorgados a la Denominación de Origen Manchuela, en el sector del vino, cuatro pertenecen a la categoría bronce, otros cuatro a la categoría plata; y uno a la categoría oro, reconocido como **el mejor vino rosado**. A continuación ofrecemos el listado de los 9 premios otorgados.

Medallas de la Denominación de Origen Manchuela en los Premios Gran Selección Campo y Alma

Estos son los nueve galardones que ha recibido la Denominación de Origen Manchuela, que premian la excelencia en la elaboración y en el embotellamiento de los vinos de influencia.

Selección Oro

- **Pozo Castillo.** De variedad **Rosado Bobal** y perteneciente a la **Coop. Castijorge**. De color rosa con tonalidades violáceas. Aroma a frutos rojos típicos de la variedad Bobal. Equilibrado y con un post gusto muy variado.

Selección Plata

- **Ole Rosas Dulces.** De variedad **Macabeo** y perteneciente a la **bodega La Cepa de Pelayo**. Elaborado con los mejores racimos de esta variedad. Característico por su perfecto equilibrio entre acidez, azúcar y grado alcohólico.
- **Ole de Pasión.** De variedad **Macabeo** y perteneciente a la **bodega La Cepa de Pelayo**. Su vendimia se hace a mano en cajas. Característico por su color amarillo pálido brillante y su limpidez en aromas
- **Corazón Loco Rosado.** De variedad **Rosado Bobal** y perteneciente a la **Bodega Iniesta**. Destaca su intensidad, con infinidad de notas de fruta roja.
- **Hoya Montés tinto “añadas 2022 y 2021”.** De variedad **Tempranillo** y perteneciente a la **bodega San Antonio de Padua**. En boca resalta por ser fresco y agradable.

Selección Bronce

- **Villavid.** De variedad **Rosado Bobal** y perteneciente a las **Bodegas Villavid**. Vino limpio y brillante, con una intensidad aromática media-alta
- **Hoya Montés.** De variedad **Rosado Bobal** y perteneciente a la **Bodega San Antonio de Padua**. Aromático y de larga persistencia. Destaca su frescura y aromas de fermentación muy frutales.
- **Cepa de Pelayo Bobal Tinto.** De variedad **Rosado Bobal 2021** y perteneciente a la **bodega La Cepa de Pelayo**. Predominan sus aromas primarios a fruta roja y su gran frescura.
- **Viaril.** De variedad **Cabernet 2021** y perteneciente a la **bodega Ntra Señora de la Cabeza**. Se caracteriza por su aroma a fruta madura y espaciados



propios de la variedad. Un vino equilibrado y con cuerpo que presenta una gran personalidad.

Desde la Denominación de Origen Manchuela damos la enhorabuena a las bodegas premiadas y agradecemos su esfuerzo y trabajo para convertir sus vinos en referentes a nivel nacional e internacional. Cada vez son más los reconocimientos que se otorgan a los diferentes vinos de influencia de la Denominación de Origen Manchuela, que tienen una presencia cada vez más importante en los mercados nacionales e internacionales.