

Enoturismo

La D.O.Valdepeñas se sitúa en el borde meridional de la submeseta sur castellana, enmarcada en las comarcas de Campo de Montiel y Campo de Calatrava, incluyendo a las poblaciones de Valdepeñas, Alcubillas, Moral de Calatrava, San Carlos del Valle, Santa Cruz de Mudela, Torrenueva y parte de los terminos municipales de Torre de Juan Abad, Granátula de Calatrava, Alhambra y Montiel.

Fue reconocida como D.O. el 8 de Septiembre de 1932 y fue sede de la primera estación enológica de España y Campo de Experimentación; además acogió la I Federación Regional de Viticultores presidida por el marqués de Casa Treviño.

Las variedades de uva blanca autorizadas por la D.O. son Airén, Macabeo, Chardonnay, Verdejo, Sauvignon Blanc y Moscatel de grano menudo.

Todos los tintos de la D.O. se elaboran exclusivamente con las variedades Cencibel o Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sirah y Petit Verdot, siendo la Cencibel la de mayor protagonismo al alcanzar un 80% de la superficie cultivada.



Los blancos de la D.O. Valdepeñas, con una graduación alcohólica de 11 a 12,5 grados, son ligeros en la boca, poco alcohólicos, de color amarillo pálido y moderadamente ácidos. Su aroma es fino, limpio y discretamente afrutado. Deben tomarse fríos y preferentemente en el mismo año.

Los tintos, con una graduación alcohólica de 12 a 13,5 grados, son vinos con más cuerpo. La maceración de la uva tinta les hace ser más complejos y ricos en su elaboración y también en su degustación. Su color rojo violáceo, que llega a ser rico en matices rojo ladrillo con el paso del tiempo, le confiere un aspecto muy sugestivo. Son afrutados a la nariz, suaves en la boca y de largo posgusto.



Los Tintos de Valdepeñas evolucionan muy bien durante su crianza en barricas y botellas, adquiriendo finalmente un bouquet muy agradable. Alcanzan su esplendor entre los cuatro y los seis años y deben tomarse a una temperatura de entre 16 y 17 grados, siendo aconsejable abrir la botella un rato antes.