

CARTA DE VINOS

BODEGAS QUO

Bonifacio Jiménez
Octavio Cuartero, 97 2º - ALBACETE, 02004
653466066-967232268
bonijimenezgomez@gmail.com

BODEGAS Y VIÑEDOS ILLANA, S.L.

Javier Prosper
Finca Buenavista - POZOAMARGO CUENCA, 16708
969147039-969147057
info@bodegasillana.com
www.bodegasillana.com

ECO-BODEGA LA MORENILLA, S.A.T. 5484

José Luis Parreño
San Isidro, 6 - CASAS DE BENITEZ CUENCA, 16707
609382251-969382251
bodega@lamorenila.com
www.lamorenila.com

LA MAGDALENA, SDAD. COOP. DE CLM

Julián Carretero
Ctra. La Roda, s/n
CASAS DE HARO CUENCA, 16611
969 380 722
vmoragona@ucaman.com

Nº SRA. DE LA CABEZA, SDAD. COOP. DE CLM

José M. Jávega
Tappias, 8 - POZOAMARGO CUENCA, 16708
969387173-969387202
info@casagualda.com-www.casagualda.com

Nº PADRE JESÚS NAZARENO, SDAD. COOP. DE CLM

Marcial Gascón
Santo Cristo, 20 - SISANTE CUENCA, 16700
969387094
sisante_nazareno@yahoo.es

PURÍSIMA CONCEPCIÓN, SDAD. COOP. DE CLM

Julián Girón
Ctra. Minaya, s/n
CASAS DE FDO. ALONSO CUENCA, 16610
969383043-969 383153
purisima@ucaman.es

SAN GINÉS, SDAD. COOP. DE CLM

Juan Carlos Cabrero
Virgen del Carmen, 6 - CASAS DE BENITEZ CUENCA,
16707, Tel. 969 382 037-969 382 449
cincoalmudes@cincoalmudes.es
www.cincoalmudes.es

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA RIBERA DEL JÚCAR

Después de recorrer más de 500 kilómetros, el río Júcar desemboca en el Mediterráneo salpicando de vida las tierras que fecunda desde su nacimiento en la Cordillera Ibérica. En su caudaloso viaje a través de los siglos ha marcado una profunda huella en el paisaje y en los hombres y mujeres que antes y ahora disfrutan de sus favores.

Campos de cereales, hortalizas, frutales... la vida misma emerge en sus orillas impulsada por el agua cristalina, pero también fertiliza tierras que antaño formaron parte de su geografía y que hoy contemplan cómo el cauce fluye por otros caminos.

En este entorno, el río, el clima, la tierra y la labor paciente y constante de las gentes que la habitan han permitido obtener los mejores frutos, especialmente sus viñedos, de los que se obtienen vinos de la más alta calidad, acogidos a la Denominación de Origen "Ribera del Júcar".

Esta joven D.O.P. se creó en 2003 y cuenta con una extensión de más de nueve mil hectáreas de viñedo en Castilla-La Mancha.

La creación de la nueva Denominación de Origen Protegida Ribera del Júcar es un paso más en la línea de superación que evidencia el gran esfuerzo de los viticultores por mejorar sus producciones, adaptándose al mercado y al gusto de los consumidores más exigentes apostando decididamente por la elaboración de vinos de gran calidad y embotellándolos bajo la D.O. Ribera del Júcar.

La Denominación de Origen "Ribera del Júcar", esta concebida como un proyecto multifuncional que gira en torno al equilibrio del ecosistema vitivinícola, siendo su origen las prácticas respetuosas con el medio ambiente en el cuidado de nuestras viñas y como objetivo el desarrollo de los viticultores y de los habitantes de nuestros pueblos en general, a través de actividades paralelas al vino, como es el ecoturismo, visitas a bodegas alternativas de ocio al aire libre.

EL ENTORNO

La zona de producción de la D.O. Ribera del Júcar, se caracteriza por su horizontalidad, estando constituida por una llanura en la que descansan algunos oteros. Esta horizontalidad es rota por el paso del río que da nombre a esta denominación y por algunas lomas boscosas entre Sisante y Casas de Haro. Dentro de la Ribera del Júcar, se conservan zonas forestales de gran interés, como los pinares de pino piñonero al igual que el bosque de ribera en el que podemos encontrar sauces, chopos y olmos.

LA TIERRA

Los profundos terrenos arcilloso-calcáreos, cubiertos de cantos rodados, se asientan sobre una altiplanicie mesetaria con una altitud media que ronda los 750 metros. Esta incomparable situación y el especial microclima de la Ribera del Júcar aseguran unas condiciones excelentes para el cultivo de la vid.

EL CLIMA

Clima de tipo mediterráneo templado. La temperatura media anual de la Ribera del Júcar se aproxima a los 14 grados, con una oscilación térmica de aproximadamente 20,5 grados. La pluviometría media anual se sitúa entre los 450 y los 550 mm y es muy regular, a lo largo del año salvo el periodo de junio a septiembre. Por tanto, el régimen de humedad del área geográfica Ribera del Júcar es Mediterráneo seco. La combinación del régimen térmico y de humedad permite establecer que el tipo climático de Ribera del Júcar es el Mediterráneo templado.

LOS VIÑEDOS

Las variedades de vid que se incluyen en la denominación son en tintas: Cencibel o Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Bobal, Petit Verdot y Cabernet Franc y en variedades blancas Moscatel de Grano Menudo y Sauvignon Blanc. El 50 % de las variedades tienen una edad de entre 25 y 30 años, lo que asegura una buena relación entre la producción y la calidad de la uva. En este sentido queremos resaltar de entre estas variedades, la variedad "Bobal" y la variedad "Moscatel de Grano Menudo", muy arraigadas en esta zona junto con la zona de la D.O. Utiel Requena y la D.O. "Manchuela".



*Los Bares y Restaurantes
calentamos los fogones para
que degustes lo mejor de
nuestra gastronomía
de puchero.*

**¡VIVA LA
CUCHARA!**

Organiza:



Patrocina:

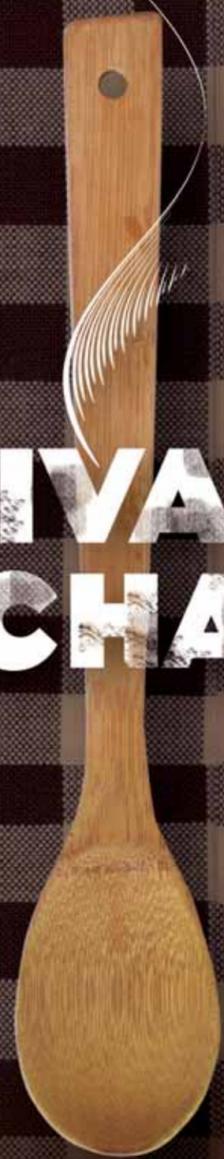


www.turismoenlabcete.com

IV JORNADAS DEL PUCHERO EN ALBACETE Y PROVINCIA 2012

Albacete
Alcaraz
Almansa
El Bonillo
Casas Ibáñez
Hellín
Molinos
Montealegre del Castillo
Pozo Lorente
La Roda
Villarrobledo
Yeste

**¡VIVA LA
CUCHARA!**



Del 2 al 5, del 9 al 12 y del 16 al 19 de Febrero

PASAPORTE

Nombre:

DNI: Edad:

Dirección:

Población: Tel:

E-Mail:

PASAPORTE:

Una vez sellado todas las casillas por diez establecimientos diferentes, lo podrá depositar o remitir a la A.P.E.H.T. sita en la C/ Mariana Pineda nº 28 de Albacete, y entrarán en un sorteo de 10 cheques - regalos de 40 euros cada uno para canjear por degustaciones en cualquiera de los establecimientos participantes en las jornadas.

A la vez, todas las personas que entren en la página web de la Asociación www.turismoenlabcete.com para dar su opinión sobre las jornadas, sobre su mejor puchero o su consejo para mejorar las jornadas, entrarán en otro sorteo de 10 cheques - regalo de 40 euros cada uno para canjear por degustaciones en cualquiera de los establecimientos participantes en las jornadas. Todos los premios tienen fecha de caducidad hasta el 30 de Junio de 2012.

