

BODEGAS EMILIO CLEMENTE

Bodegas Emilio Clemente, de la Denominación de Origen de Utiel-Requena, pertenece a la familia Clemente Luján, tercera generación de viticultores que continúa la tradición familiar con la misma ilusión del primer día.

La bodega social, una casa solariega de finales del S. XIX, se sitúa en un valle de viñedos de gran valor paisajístico: nogueras, carrascas, árboles de ribera, matorrales típicos mediterráneos y viñedos, además de una rica fauna y flora. En el segundo edificio anexo a la casa se encuentran las naves de elaboración y crianza, donde encontramos las 420 barricas de los mejores robles franceses que reciben la caricia de la música ambiental de Litz, Mozart, Beethoven y Händel.

El clima continental con influencia del mediterráneo marca el cultivo, pero el factor determinante es el río Cabriel, trantándose así de una finca de río enmarcada por el microclima de ribera. El río serpentea los límites de la finca siendo el límite de la Comunidad Valenciana, ya que la otra ribera pertenece a Castilla-La Mancha.

El efecto de reverberación solar sobre el espejo del río y su refracción en el valle son una oportunidad de garantía cualitativa y mejora productiva en la madurez fenólica y azucarada de la uva.

El viñedo permite confeccionar unos vinos modernos y expresivos por su color, aroma y sabor. Tradición y modernidad bajo la luz del mediterráneo, la forma de entender el vino de Bodegas Emilio Clemente.

EVENTOS PERSONALIZADOS

Organizamos visitas guiadas y catas
Degustación de productos gourmet, zona Utiel-Requena
Eventos sociales personalizados
Acontecimientos empresariales
Almuerzos y cenas a medida

PERSONALIZED EVENTS

*We organize guided visits and tasting
Tasting of gourmet products, from the Utiel-Requena area
Personalized social events
Business events
Custom lunches and dinners*

EC
BODEGAS
EMILIO CLEMENTE

EMILIO CLEMENTE

CRIANZA

Nuestro asesor enólogo Ignacio de Miguel, con nuestro equipo técnico, ha dejado marcada su excelente y moderna forma de entender la enología al combinar las particularidades del suelo, el viñedo y su ensamblaje final con el mejor roble de nuestras barricas.

ELABORACIÓN

Fermentación en depósitos de acero inoxidable y maceración postfermentativa para extraer la mayor concentración de los compuestos fenólicos. Envejecido en barricas de 225 l. de roble francés durante 12 meses, y crianza en botella durante al menos 12 meses más.

CATA

De color rojo picota con leve ribete teja y reflejos rubí. Abundante lágrima que destaca por su buena potencia aromática. Interesantes aromas minerales contrapunteados por toques ahumados y flores secas (lavanda, espiglo), sobre un fondo de fruta madura roja algo licorosa y fruta negra compotada. Notas torrefactas de moka y chocolate con leche. En boca se revela pleno, sustancioso, con médula y viva acidez. En el retrogusto trae densos recuerdos de frutas de licor (fruta mascada), bouquet que se mantiene hasta su largo y elegante final. Un vino estructurado, con buen equilibrio, de taninos redondos y muy golosos. El roble francés es el gran protagonista con su marcado carácter especiado. Buen recorrido y post gusto muy largo.

Our wine maker assessor, Ignacio de Miguel, with our technical team, let marked its excellent and modern way to understand oenology, achieving combining the soil particularities, the vineyard and its final assembly with the best oak of our barrels.

ELABORATION

Fermented in stainless steel tanks and realizes a post fermentative maceration to remove the biggest concentration of the phenolic compounds. Aged in French oak of 225 l. during 12 months, and in bottle during at least 12 months more.

TASTING NOTES

Pillory with red tile reflexes. Abundant tears. Distinguished by its aromatic potency. Interesting mineral aromas adding to smoked and dried flowers (lavender) notes. Aromas of red syrupy fruits and some black and compoted fruits. Roasted notes of mocha and milk chocolate. In the palate, it is full-bodied, wholesome, with medulla and medium-high acidity. The back flavor gives us dense reminder of liquorish fruits, the bouquet still keeps its vivacity to its long and elegant finish. This wine is structured, with a good balance. The tannins are round and very sweet. The French oak is the major player with its spicy character. Good aftertaste fairly long.



Emilio Clemente Wineries, from the Origin Appellation of Utiel-Requena, belong to the Clemente Luján Family, 3rd generation of wine growers who continues the familiar tradition with the same illusion since the first day.

The head office of the winery, a manor from the end of the XIX century, is situated in a valley of vineyards of great landscape value: walnut trees, oaks, riparian trees, typically Mediterranean bushes, vineyards, and rich fauna and flora. In the second building, an annex to the house, you can find the storehouse of elaboration and aging of the wine. There, 420 barrels of the best French oaks receive the tenderness of the ambient music of Litz, Mozart, Beethoven and Händel.

The continental climate, with the influence of the Mediterranean Sea, marks the growing. But, the most important factor is the Cabriel River which is very closed to the winery. It generates the micro climate of Ribera, helping for an early ripening of the fruits. The river, representing the border between the Valencian Community and Castile-La Mancha curves the limits of the property.

The sun, being reflected on the river and refracting itself in the valley, represents a qualitative and productive guarantee appropriateness as for phenolic maturity and for the quantity of sugar of the grape.

The vineyard allows making up some modern and expressive wines for their color, aroma and taste. Tradition and modernity under the Mediterranean sun, the way of understanding the wine of Bodegas Emilio Clemente.



BODEGAS EMILIO CLEMENTE

OFICINA / OFFICE
C/Málaga, 7 bajo
46009 Valencia
Tel. +34 963 173 584
Fax +34 963 173 726
info@eclemente.es

BODEGA / WINERY
Camino de San Blas, s/n
46340 Requena (Valencia)
Tel. +34 962 323 391
Fax +34 962 302 812
bodega@eclemente.es

OFICINA / OFFICE
C/Málaga, 7 bajo
46009 Valencia
Tel. +34 963 173 584
Fax +34 963 173 726
info@eclemente.es

BODEGA / WINERY
Camino de San Blas, s/n
46340 Requena (Valencia)
Tel. +34 962 323 391
Fax +34 962 302 812
bodega@eclemente.es

LA EXCELENCIA EN VINOS

WINE EXCELLENCE

SERVICIO

Temperatura: 18° C.
Maridaje: arroces con caza, arroces caldosos con setas, quisos con legumbres o complejos y salteados, carnes y vísceras asadas, y carnes rojas a la plancha o a la brasa.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Utiel-Requena.
Tipo y clasificación de vino: Tinto Crianza.
Variedades: 50% Tempranillo, 25% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon y 10% Bobal.
Producción: 78.320 botellas y 4.500 Magnum.

SERVICE

Temperature: 18° C.
Food and wine matching: Rice with game, soggy rice with mushrooms, stew with vegetables, meat and roast entrails, grilled or barbecued red meat.

ORIGIN APPELLATION:

Utiel-Requena.
Type and classification of the wine: Red, Crianza.
Grape varieties: 50% Tempranillo, 25% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Bobal.
Production: 78.320 bottles and 4.500 Magnums.

www.eclemente.es

EC
BODEGAS
EMILIO CLEMENTE

EXCELENCIA DE EMILIO CLEMENTE



Denominado como el enólogo errante más prestigioso de España por asesorar a más de 20 bodegas dispersas por toda la geografía nacional, uno de los 9 divos de las bodegas según la revista "La Revue du Vin de France", y elegido en 2005 "Personaje del Año" por la revista "Sibaritas", Don Ignacio de Miguel rubrica esta edición limitada de 2.050 botellas.

ELABORACIÓN

Vendimiado a mano durante la noche para asegurar una temperatura perfecta. Fermenta en barrica abierta de roble francés de 300 l, con constantes bazuqueos manuales que ponen los hollejos en contacto con el mosto-vino. Posterior fermentación maloláctica en las mismas barricas donde envejece en contacto con sus propias lías durante 16 meses.

CATA

De color picota granate, de una sugerente capa, y con una persistente y coloreada lágrima. En nariz es de aroma intenso y complejo. Predominan notas de fruta roja y negra madura, así como los característicos de la Finca Caballero que recuerdan al monte bajo, donde se encuentran las cepas seleccionadas. Un aroma elegante y especiado. Un vino cremoso y goloso al paladar. En boca se muestra amplio y de gran equilibrio, con sabores golosos de vainilla, cacao y tabaco rubio. Un vino carnoso y con un postgusto muy largo y persistente entremezclado con los tostados y dulzones toques que la madera aporta.

Named as the "itinerant" wine maker the most prestigious of Spain, consulting more than 20 wineries on the national territory, one of the nine "Star" of the wineries according to the magazine "La Revue du Vin", and chosen in 2005 as "Person of the year" in the magazine "Sibaritas", Don Ignacio de Miguel signs this limited edition of 2.050 bottles.

ELABORATION

Hand-picked during the night to get the perfect temperature. It ferments in open 300 l french oak barrels, doing constant manual stirrings that put the skins in contact with the must-wine. Post malolactic fermentation in the same barrels, where it will age on its own lies during 16 months.

TASTING NOTES

Of a picota suggestive of garnet layer, and with a persistent and colorful tear. In nose, an intense and complex aroma. Ripe red and black fruits notes dominate the nose, the same as the characteristics of Finca Caballero that remember the bushes, where you can find the grape varieties selected. An elegant and spicy aroma. A creamy wine at the palate. In mouth it is a very wide and balanced wine, with delicious flavors of vanilla, cocoa and Virginia Tobacco. It is a fleshy wine with a very long and persistent aftertaste.



SERVICIO

Temperatura: 16-18° C.
Maridaje: solomillo con salsa de frutas rojas, solomillo con salsa de chocolate, carnes de caza mayor, quesos y embutidos selectos, carpaccio de ternera y olla de Requena.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Utiel-Requena.
Tipo y clasificación de vino: Tinto envejecido durante 16 meses en barricas nuevas de roble. Edición Limitada.
Variedades: 50% Merlot, 30% Tempranillo y 20% Cabernet Sauvignon.
Producción: 2.050 botellas.

SERVICE

Temperature: 16-18° C.
Food and wine matching: Sirloin with red fruits sauce, sirloin with chocolate sauce, meat of game, cheeses and cold meat selected, veal carpaccio, olla of Requena.

ORIGIN APPELLATION

Utiel-Requena.
Type and classification of the wine: Red wine aged during 16 months in new French oak barrels. Limited edition.
Grape varieties: 50% Merlot, 30% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon.
Production: 2.050 bottles.

SERVICIO

Temperatura: 10-12° C.
Maridaje: ensaladas templadas con mariscos o foie gras, foie o patés de hígado, arroces marineros, pescados blancos con salsa, guisos de pescados y pescados azules o grasos a la brasa o a la plancha.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Utiel-Requena.
Tipo y clasificación de vino: Blanco fermentado en barrica.
Variedades: 50% Chardonnay, 30% Sauvignon Blanc y 20% Tardana (Planta Nova).
Producción: 15.000 botellas.

SERVICE

Temperature: 10-12° C.
Food and wine matching: Foie gras or seafood salads, match with pleasure with Foie or liver pâté, perfect combination with rice mixed with seafood or fish, white fish with sauce or fish stews.

ORIGIN APPELLATION:

Utiel-Requena.
Type of wine: White wine aged in oak.
Grape varieties: 50% Chardonnay, 30% Sauvignon Blanc, 20% Tardana (Planta Nova).
Production: 15,000 bottles.

SERVICIO

Temperatura: 16-18° C.
Maridaje: todo tipo de fiambres, aperitivos a base de quesos, aperitivos a base de patés, guisos de pulpo, arroces y pastas acompañados de nata, y carnes blancas.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Utiel-Requena.
Tipo y clasificación de vino: Tinto joven.
Variedades uva: 34% Merlot, 33% Tempranillo y 33% Cabernet Sauvignon.
Producción: 13.272 botellas.

SERVICE

Temperature: 16-18° C.
Food and wine matching: All types of cold meats, appetizers based on cheese, appetizers based on pâtés, octopus stews, rices and pastas with cream, white meat.

ORIGIN APPELLATION:

Utiel-Requena.
Type and classification of the wine: Young red.
Grape varieties: 34% Merlot, 33% Tempranillo, 33% Cabernet Sauvignon.
Production: 13,272 bottles.

SERVICIO

Temperatura: 16-18° C.
Maridaje: ensaladas de pasta o arroz, arroces con aves, setas salteadas o a la plancha, pescados de río, carnes blancas de elaboración sencilla, carnes frías y fiambres.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Utiel-Requena.
Tipo y clasificación de vino: Tinto madurado en barrica durante 5 meses.
Variedades: 35% Merlot, 45% Tempranillo y 20% Cabernet Sauvignon.
Producción: 13.100 botellas.

SERVICE

Temperature: 16-18° C.
Food and wine matching: Rice or pasta salads, rice with birds, sautéed or grilled mushrooms, river fishes, white meat of simple elaboration, cold meats.

ORIGIN APPELLATION:

Utiel-Requena.
Type and classification of the wine: Red wine oak-aged during 5 months.
Grape varieties: 35% Merlot, 45% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon.
Production: 13,100 bottles.

FLORANTE



Fusión de modernidad y tradición en el coupage que combina Chardonnay y Sauvignon Blanc con Tardana (vidueño blanco local de Utiel-Requena, de cepa de gran rusticidad y resistencia).

ELABORACIÓN

Fermentación en barricas bordelesas especialmente diseñadas y fabricadas para blancos, de los bosques Allier y Nevers de tostado ligero y duelas claras. Crianza con battonages sistemáticos que consiguen un bouquet sedoso y una elegante armonía materializada en un caldo que termina siendo embotellado a principios de mayo.

CATA

Lágrima abundante y persistente. De color oro blanco, cristalino, límpido, con brillos irisados de amarillo pajizo y reflejos dorados. Aroma fragante, floral y perfume de frutas escarchadas, paladar sedoso y almendrado. Notas de cítricos y flores blancas. Hierbas muy frescas recordando al anís. La barrica aporta aromas especiados, ligeros ahumados y tostados. Frutos secos tipo almendra amarga y nuez moscada. En boca destaca una buena acidez que le aporta frescura. De textura suave y glicerosa, y un postgusto final suave y elegante, resultando un vino perfumado y armónico. Un vino aromático, equilibrado, seco, con buena estructura y una excelente acidez.

Fusion of modernity and tradition with the blend of Chardonnay and Sauvignon Blanc with Tardana (local white grape variety of Utiel-Requena, from vines of great rusticity and resistance).

ELABORATION

Fermentation in bordelese barrels especially designed and manufactured for white wine, from the Allier and Nevers forest in France. During its aging, we realize stirrings that give the wine a silky bouquet and an elegant harmony. It was bottled in the first days of May.

TASTING NOTES

Abundant and persistent tear. White gold color, crystalline, clear wine with iridescent brightness of yellow straw-colored with golden reflections. Fragrant and floral aroma and crystallized fruits perfume, sweet and almond notes at the palate. Citrus and white flowers notes. Fresh herbs reminding anís. The barrel gives spicy, slightly smoky and toasty aromas. Dried fruits like bitter almond and nutmeg. In mouth, it emphasizes a good acidity that gives it freshness. A sweet texture and a sweet and elegant aftertaste turn out this wine in a perfumed and harmonious one. An aromatic, well balanced, dry wine with a good structure and an excellent acidity.



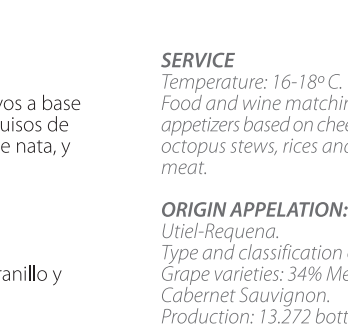
We are in front of a wine with very matures aromas, a lot of fruits but going towards black and compoted fruits, with clear reminder to black prune. Something dried is present at the palate due to its tannins.

ELABORATION

Selection of Tempranillo, Cabernet Sauvignon and Merlot, coming from the plots of El Soto, El Hornillo and El Cantoral, very closed to the Cabriel river that swims the property "Caballero". It ferments in stainless steel tanks realizing a cold pre-fermentative maceration at 7° C to extract the maximum quantity of aromas and color.

TASTING NOTES

Of ruby red color with some orange shades on the rim. It appears clear and bright, spreading a great alcoholic and glycerol tear swirling the glass. Good intensity in nose with a medium, medium-high intensity. The aromas are clear, without faults. Very fruity, with the predominance of black fruits very matured, almost compoted; black prunes. A very sweet-toothed aroma. Very mature. In mouth, lightly sweet-tooth entrance, expressing an equilibrated body and a correct acidity. It has some dried tannins and a medium persistence as drinking it, remembering some black matured fruits.



PEÑAS NEGRAS MADURADO / OAK AGED



Tinto criado durante 5 meses en barricas nuevas de roble francés de los bosques del centro de Francia (Allier y Nevers). Un vino muy recomendable, amable, suave en boca, fácil de beber y con una relación calidad-precio indiscutible.

ELABORACIÓN

Fermentación en depósitos de acero inoxidable, realizando una maceración prefermentativa por frío a 7° C para extraer la máxima cantidad de aromas y color. Envejecido en barricas de 225 l. de roble francés durante 5 meses, en los que la madera le aporta suavidad, unos taninos marcados y una sedosidad muy agradable.

CATA

Destacable por su equilibrada sensación de frescura y madurez. Cubierto de capa, completamente púrpura, es un vino de color rojo rubí, acusando en el ribete el paso del tiempo en forma de matices teja, mostrando una lágrima muy glicérica. En nariz es de intensidad aromática media-alta de fruta roja ácida y frutas negras, moras y arándanos, con notas especiadas, regaliz y algo de pimienta. En boca tiene un buen ataque tánico, de entrada golosa y untuosa ligeramente grasa. Cuerpo medio y buen volumen en boca. En el postgusto se aprecia la sensación de mantequilla y especias como la vainilla y la canela propia de los grandes vinos.

Red wine aged during 5 months in new oaks from the French forest: Allier and Nevers forests. A wine very pleasant, sweet at the palate, very easy to drink and with a good value for Money.

ELABORATION

Fermentation stainless steel tanks realizing a cold pre-fermentative maceration at 7° C to extract the maximum quantity of aromas and color. Aged in French oak barrels of 225 l. during 5 months, whose wood gives it sweetness, some pronounced tannins and silkiness very pleasant.

TASTING NOTES

Remarkable for its equilibrated sensation of freshness and maturity. Recovered by a purple color, it's a ruby red colored wine expressing the passage of time with its tile shades, showing a glyceric tear. In nose, it has a medium-high intensity of acid red and black fruits, blackberry and blueberry, with some special notes of liquorices and pepper. In mouth, it has a good balance of tannins, with a sweet, unctuous and lightly fatty entrance. Medium body and good balance in mouth. In aftertaste, you can appreciate the sensation of butter and spices like vanilla and cinnamon typical of excellent wines.

PREMIOS

Medalla de oro: 1st Challenge To The Best Spanish Wines For Asia, 2009

AWARDS

Gold Medal: 1st Challenge To The Best Spanish Wines For Asia, 2009