



GRUPO COVIÑAS RINDE HOMENAJE A SUS SOCIOS Y A LA NATURALEZA CON SU NUEVA GAMA AULA

Grupo Coviñas ha presentado su nueva gama **AULA** con la que pretende marcar un punto de inflexión en la trayectoria de un grupo vinícola que engloba 10 cooperativas y reúne a 3000 familias entorno a un proyecto común, el vino.

Para el Grupo Coviñas, el 2020 ha sido un año importante en muchos sentidos, y sobre todo el final de año marca el inicio de una nueva década, donde espera conquistar un sector, desde el convencimiento de que renacerá con fuerza para hacernos disfrutar con amigos y familia de nuestros excelentes vinos y nuestra gastronomía.

En palabras del Presidente, José Miguel Medina, *“estamos en un momento en el que urge proteger lo esencial, y para nosotros lo esencial siempre han sido las personas que conforman el Grupo Coviñas y que con su esfuerzo y cariño han cuidado de la tierra y han construido un legado de futuro para las generaciones venideras”*.

La fuente de aprendizaje de todas estas generaciones ha sido el campo, la naturaleza, que lleva años cultivándonos en los valores más esenciales. Estas 3.000 familias han trabajado en sincronía con la naturaleza, respetando sus ciclos, valorando su diversidad y creando un AULA de conocimiento, que debemos saber respetar y cuidar.

Este es el motivo por el que esta nueva gama toma el nombre **AULA** en memoria y reconocimiento de todos los que han constituido con su saber hacer este GRUPO, y que han dejado su huella impresa para siempre.

En esta gama, la herramienta o apero de labranza conecta a la persona con la naturaleza y se representa en las etiquetas de los vinos, como la prolongación de algunos animales que forman parte del entorno de Coviñas.

Esto simboliza al mismo tiempo el orgullo por nuestro entorno y el cariño que tenemos a nuestra comarca reconocida por la **Denominación de Origen Protegida Utiel Requena**.

Porque toda esta entrega personal y cuidado del entorno vuelve a nosotros como un regalo en forma de frutos llenos de vida.

Y esos frutos son los que hoy, convertidos en vino, se adentran en las botellas de nuestros jóvenes, de nuestra crianza y de nuestro verdejo que presentamos hoy.

Componen la gama de **jóvenes**, el **AULA Macabeo Sauvignon Blanc** (Macabeo 50% y Sauvignon Blanc 50%), el **AULA Bobal Rosado** (Bobal 100%) y el **AULA Bobal Tinto** (Bobal 80% y Tempranillo 20%).

A continuación, completa la gama el **AULA Crianza** (Bobal 80% y 20% Tempranillo), fermentado 6 meses en bodega. Y cierra la gama por el momento, y a la espera de que la madera haga su labor y en primavera sigamos presentando, el **AULA VERDEJO** (Verdejo 100%).

Para más información:

Patricia Álvarez patricia.alvarez@covinas.es

*Se adjunta presentación de la gama AULA y fichas de cata