



PRESS KIT

BODEGA FAMILIAR

Ubicada en El Rebollar, Requena, la bodega se encuentra rodeada de viñedos situados a 700 metros sobre el nivel del mar, una altitud que aporta frescura y características únicas a sus vinos.

La bodega cuenta con 20 hectáreas de viñedos de variedades como la Bobal, la Tempranillo y la Garnacha en uva tinta y Macabeo y Bobal blanca en uvas blancas.

El 80% de sus cepas tiene más de 45 años de antigüedad, lo que permite elaborar vinos con una identidad única y profunda.

Cárcel de Corpa es una empresa familiar, aquí cada miembro de la familia desempeña un papel fundamental, colaborando para preservar los métodos tradicionales y respetar la tierra que los ha visto crecer.

Las actuales instalaciones de la bodega fueron construidas por Ernesto Cárcel y Pepa Cerveró, padres de la directora actual, Belén Cárcel de Corpa.

Ernesto, tercera generación de la familia, desempeñó un papel esencial en la historia reciente, liderando la construcción con una visión a largo plazo y un respeto por el entorno.

HISTORIA

La Bodega Cárcel de Corpa nace de una rica herencia vitivinícola que se remonta al siglo XVII, cuando el 10 de febrero de 1664 Simón de la Cárcel de Corpa adquirió sus primeras tierras en El Rebollar, en Requena. Estos datos históricos están respaldados por un documento notarial de la época, que certifica la compra.



Desde entonces, la pasión por el vino ha pasado de generación en generación, culminando a principios del siglo XX con Feliciano Cárcel, quien modernizó la producción e inició la elaboración de los vinos tal como se conocen hoy.

Cuando Ernesto Cárcel, junto con su hermano Carlos, heredaron la bodega de su padre, continuaron la elaboración de forma conjunta. Con el tiempo, ambos decidieron separarse para dedicar sus esfuerzos a proyectos propios. Así nace la Bodega Cárcel de Corpa como la conocemos en la actualidad.



ESTRUCTURA SUBTERRANEA DE LA BODEGA

Con un diseño subterráneo y rodeada de viñedos, la bodega Cárcel de Corpa está construida bajo tierra para aprovechar las condiciones naturales que favorecen el almacenamiento y envejecimiento del vino.

Esta estructura permite una climatización estable, con temperaturas suaves y controladas, minimizando el uso de sistemas de refrigeración y promoviendo una producción ecológica y sostenible. Además, el sistema de trabajo por gravedad reduce el uso de maquinaria y preserva la calidad del vino durante cada fase de elaboración.



ACTUALIDAD

Al frente de la bodega está Belén Cárcel, cuarta generación de la familia y licenciada en Química y Enología.

Belén aporta una combinación de conocimiento técnico, innovación y amor por la viticultura, guiando a Cárcel de Corpa hacia el futuro mientras honra las tradiciones de su familia.

Bajo su dirección, la bodega ha reforzado su enfoque en la producción de vinos ecológicos, en una clara apuesta por el equilibrio con el medio ambiente. Belén y su equipo ofrecen experiencias de enoturismo personalizadas, brindando a los visitantes una visión cercana y auténtica de los vinos y de la bodega que representa la esencia de Requena.

RENOVACIÓN Y MODERNIDAD

Uno de los principales logros de los últimos años ha sido la transición hacia la producción de vinos completamente ecológicos, reafirmando el compromiso con la sostenibilidad.

Además, de la mano de la enóloga Belén Cárcel de Corpa, ha sido actualizado el estilo de los vinos, adaptándolos a los gustos actuales sin perder su autenticidad. Esto incluye la modernización de las marcas y etiquetas, logrando una imagen más fresca y atractiva que refleja la evolución de la bodega.

La renovación no solo se ha limitado a los vinos, sino también a la propia apariencia de la bodega, que ahora combina su rica tradición con un diseño más actual.

A través de numerosas catas organizadas en la bodega, Belén ha contribuido a educar al consumidor, acercándolos al proceso de elaboración del vino y fomentando una mayor apreciación por los vinos de alta calidad.

NUESTROS CLIENTES

Nuestros clientes son personas que buscan más que un simple vino: desean vivir auténticas experiencias gastronómicas que despierten sus sentidos y conecten con su pasión por la calidad y el lujo. Son amantes del buen comer y beber, que valoran el arte detrás de cada detalle y aprecian los productos que cuentan una historia.

Sofisticados, curiosos y con un fuerte sentido de conexión con la tierra y el entorno, valoran la exclusividad y el compromiso con la sostenibilidad, buscando productos que reflejen valores con los que se identifican: autenticidad, excelencia y respeto.





VINOS

La Bodega Cárcel de Corpa se especializa en la elaboración de vinos de calidad suprema, destacando por su búsqueda de combinaciones de aromas únicas. Nuestra filosofía es ofrecer un vino que trascienda su naturaleza como bebida para convertirse en una experiencia gastronómica y sensorial.

SEDUCCIÓN ROSADO

Ligero, fresco, muy afrutado. Aromas que recuerdan fresa y frambuesa.
BOBAL 100%



SEDUCCIÓN TINTO

Muy afrutado, con recuerdos de frutos del bosque. Suave paso de boca y agradable postgusto.
BOBAL 100%



SEDUCCIÓN BLANCO

Brillante, fresco, muy afrutado. Aromas de lichis y melocotón sobre el fondo cítrico.
BOBAL 100%



EL BESO DEL NEGRO

Perfecta combinación entre barrica y fruta. Aromas especiados y frutados. Untuoso en boca y de largo postgusto.
BOBAL 100%



MELAO VERMUT

Vermut elaborado con la secreta receta recuperada de nuestros antepasados. Meloso, con recuerdos elegantes de caña dulce y miel.
MOSCATEL 100%



9 d' OCTUBRE vino espumoso

Aroma de melocotón y pera, con recuerdos de mango sobre un fondo de repostería. En boca fresco y armonioso con flujo elegante de burbujas.
MACABEO 100%



CARCEL DE CORPA CRIANZA TINTO

Complejidad e intensidad aromática con predominio de la madera. Especiados, tostados y vainilla. En boca presenta gran estructura, equilibrio, elegancia y redondez.
TEMPRANILLO, GARNACHA, BOBAL



CARCEL DE CORPA GRAN RESERVA

Complejidad e intensidad aromática con predominio de la madera. Tostados, ahumados, frutos secos. Muy untuoso, elegante y redondo.
BOBAL 100%





BIOGRAFÍA DE LA DIRECTORA BELÉN CÁRCEL DE CORPA

Belén Cárcel de Corpa, nacida el lunes 1 de enero de 1990, llegó a este mundo para estrenar década, año, mes y semana. Siendo la cuarta generación de viticultores y enólogos en la familia, se ha criado entre viñedos, barricas y vinos, lo cual ha sido crucial en su vida.

Licenciada en Química y Enología, Belén exploró diversas opciones profesionales, trabajando en la Ribera del Duero y en la destilería Ron Barceló en República Dominicana.

En 2019, regresó a España para hacerse cargo del negocio familiar. Tras unos años de transición, ahora elabora vinos de alta calidad con un toque personal único.

Además de dirigir la bodega, Belén es presidenta de FEREVIN, una asociación que agrupa a 30 bodegas independientes de la región vinícola de Utiel-Requena.

En los últimos años, ha liderado la renovación de la imagen de FEREVIN, destacando en 2024 el traslado del festival desde el Recinto Ferial a la Plaza Albornoz, en pleno barrio histórico de La Villa de Requena. Este cambio ha aportado al evento mayor dinamismo y repercusión.

Actualmente, Belén vive en la aldea de El Rebollar, la cuna de la historia vitivinícola de su familia. En este entorno familiar, compagina la dirección de la bodega con la crianza de sus dos hijas.

CONTACTOS



www.carceldecorpa.es



@BelenCarcel



@CarcelDeCorpa



Carcel De Corpa

Belén Cárcel de Corpa
directora y enóloga

bodegasrebollar@carceldecorpa.es
+34 607 43 63 62

Irina Gorkova
dirección de márketing y comercial
irina@carceldecorpa.es

Dirección: Pago de Santana s/n,
46391 El Rebollar, Valencia



CÁRCEL DE CORPA