



JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA



El Equilibrio Perfecto
The Perfect Balance



Denominación de Origen Protegida

Protected Designation of Origin

El Consejo Regulador de la DOP Jumilla es la organización que agrupa a operadores de la comarca, tanto viticultores como bodegas y cooperativas. Sus órganos de gobierno están compuestos por representantes del sector productor y elaborador, incluyendo bodegas, cooperativas y organizaciones agrarias. Las funciones principales del Consejo Regulador son la gestión y defensa de la DOP Jumilla, así como fomento y representación, garantía de calidad, investigación y desarrollo de mercados y promoción, de los vinos amparados así como la pres-

tación de servicios relacionados con estas actividades. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha delegado en el Consejo Regulador las tareas de control oficial como organismo de control. Para ello, el Consejo Regulador de la DOP Jumilla está acreditado en la Norma ISO/IEC 17065 por parte de ENAC para la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones de la DOP Jumilla, control realizado mediante auditorías anuales a los distintos operadores certificados. Para tener derecho al uso de la marca “Jumilla”, las bodegas han

de estar certificadas en el Consejo Regulador, situadas en la zona de producción, embotellar los vinos en la zona amparada por la DOP Jumilla y certificar el cumplimiento de los demás requisitos del pliego de condiciones.

Mira aquí el listado de bodegas



The Regulatory Board of the DOP Jumilla is the official body overseeing the region's wine producers, a sector made up of vine-growers, wineries and co-operatives. Its governance bodies comprise representatives of the grape production and winemaking sector (wineries, co-operatives, and farming structures). The main functions of the Regulatory Board are the management and protection of the Jumilla DOP, development and representation, guaranteeing quality, development of markets and promotional activities for its wines, toge-

ther with the provision of services relating to these activities. The Ministry of Agriculture, Fisheries and Food has delegated to the Regulatory Board the duties of official control board. The Jumilla DOP Regulatory Board has thus been accredited under the norm ISO/IEC 17065 by ENAC to verify specifications compliance, the inspection of which is carried out through annual audits at the different certifie producers. To be entitled to use the “Jumilla” brand-name, producers must be certifie with the Regulatory Board, be situated in the produc-

tion zone, bottle their wines in the area covered by the Jumilla DOP and fulfil the other requirements set out in the Board's specification requirements.

See the list here wineries



Actualización de tirilla de control año 2021
Control strip update year 2021



Situación y Localización

Geographical situation and location

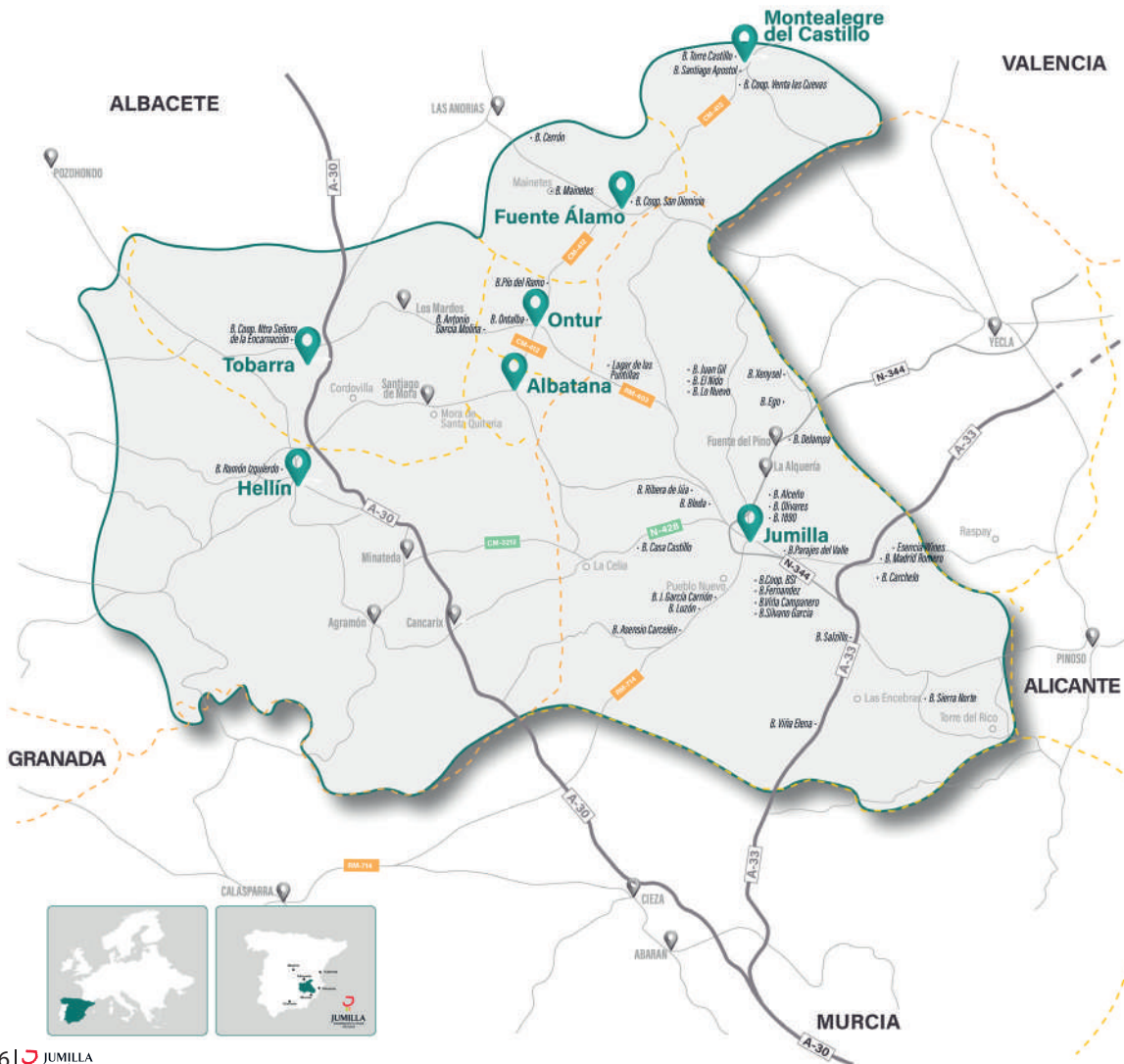
La DOP Jumilla se encuentra situada en el extremo sureste de la provincia de Albacete, que incluye los municipios de Montealegre del Castillo, Fuenteálamo, Ontur, Hellín, Albatana y Tobarra y el norte de la provincia de Murcia, con el municipio de Jumilla, que da nombre a esta Denominación de Origen Protegida. La comarca en la que se asienta la DOP Jumilla constituye un territorio de transición entre la llanura manchega y las suaves tierras mediterráneas del Levante. La zona de producción de la DOP compren-

de territorios de notable altitud, extendiéndose las plantaciones de viñedo desde los 320 a los 900 metros. Actualmente la zona de producción incluye alrededor de 22.700 hectáreas, de las cuales el 40% se encuentran en la provincia de Murcia y el 60% restante en la de Albacete.

The Jumilla DOP is located in the extreme south-east of the province of Albacete, covering the Montealegre del Castillo, Fuenteálamo, Ontur, Hellín, Albatana and Tobarra municipalities, and in the

north of the province of Murcia, which includes the municipality of Jumilla and which gives the appellation its name. The appellation passes from the La Mancha plains on the one side to a mild, Mediterranean-influenced area on the other. Its production zones include relatively high altitude vineyards ranging from 320 to 900 metres. The total surface area is around 22,700 hectares (almost 66 square miles), 40% of which is within Murcia province, the remaining 60% being in Albacete.





Historia

History

La Denominación de Origen Protegida Jumilla se crea oficialmente en 1966. Es una DOP muy rica en tradición e historia. En el año 1978, se descubrieron los restos de pepitas de *vitis vinifera* más antiguos de Europa. También han aparecido restos arqueológicos que atestiguan su tradición vitivinícola en más de 2.500 años de antigüedad. De estos hallazgos, cabe destacar la pareja de pendientes de oro con forma de racimo de uva que datan del Siglo IV a.C., una pieza de incalculable valor.

The Jumilla Protected Designation of Origin was officially set up in 1966. It is an appellation steeped in history and tradition. In 1978, vestiges were discovered of the oldest grape seeds in Europe. Archaeological remains were also found testifying to the region's distant wine-growing past, dating back over 2,500 years. Among these finds figured a pair of earrings shaped as grape bunches, dating from the fourth century BC –an object of incalculable value.

Pendientes de oro con forma de racimo de uvas, que formaba parte del ajuar de la sepultura nº 209 de la Necrópolis del Poblado del Conjunto Arqueológico de Coimbra del Barranco Ancho, junto varias hebillas de hierro y punzones de hueso. Los pendientes se fechan en la primera mitad del siglo IV a. C. y casi con toda probabilidad, por el lugar de sepultura en la Necrópolis, en el primer tercio de dicho siglo.

These bunch-shaped gold earrings were part of a collection of funerary offerings found in tomb no. 209 in the necropolis of the Coimbra del Barranco Ancho archeology site and were found alongside several iron buckles and bone awls. The earrings date from the first half of the 4th century BC and very probably, because of the burial place, from the first third of that century.



Terruño. Clima

Terroir. Climate

El clima, a pesar de la proximidad del mar Mediterráneo, presenta rasgos claramente continentales: semiárido, con apenas 300 litros por metro cuadrado de lluvia media anual, irregularmente repartida, con un máximo correspondiente a aguaceros, a veces torrenciales, de otoño y otro, menor, en abril. Temperaturas máximas estivales que en ocasiones superan los 40 grados, y frío en invierno, cuando se pueden registrar mínimas negativas que a veces se aproximan a -10°C . La temperatura media anual es de 16°C .

Una luminosidad muy alta, con 3.000 horas de sol al año, y vientos constantes que limpian el viñedo, son otras de sus principales características climáticas, siendo la humedad relativa media anual del 60,4 %.

The climate, despite being close to the Mediterranean Sea, has a marked Continental character: it is semi-arid with scarcely 300 litres per square-metre average annual rainfall. This is unevenly spread, and much of it is in the form of heavy downpours, sometimes torrential in autumn and to a

lesser extent in April. Maximum temperatures in summer are sometimes over 40°C , while winters are cold with temperatures sometimes plummeting to minus 10°C . The mean annual temperature is 16°C .

The area has great luminosity with 3,000 sunshine hours a year and frequent winds, which help keep the vineyards in good health. The average annual relative humidity is 60.4%.





Terruño. Suelo

Terroir. Soils

Los suelos son en su mayoría de naturaleza caliza, sueltos, pedregosos, pobres en materia orgánica y en nutrientes.

Normalmente se trata de suelos profundos, si bien en ocasiones, para su aprovechamiento, sea preciso romper la costra caliza aflorente o semiafiorante, propia de los suelos calizos en climas áridos en que el lavado del perfil por las aguas de lluvia es incompleto.

Por otro lado, son suelos alóctonos que se han desarrollado sobre depósitos calizos pedregosos arrastrados de las formaciones montañosas circundantes de fina-

les del Terciario (Mioceno – Plioceno) y comienzos del Cuaternario (Pleistoceno).

Estos suelos presentan reacción básica, con buena aireación, así como notable capacidad de retención hídrica y moderada permeabilidad. Estas condiciones, junto con su profundidad son muy favorables para las viñas, en particular, en épocas de sequía prolongada cuando pueden aprovechar bien el agua almacenada en ellos.

The soils are mostly made up of limestone and gravel; they are loose-textured and poor in organic

matter and nutrients. They are generally deep soils, although for vineyard plantation, it is sometimes necessary to break through limestone outcrops or crusts, typical of limestone soils in arid climates in which rainwater infiltration is incomplete. These allochthonous soils developed from limestone-gravel deposits carried down during the end of the Tertiary Era (Miocene-Pliocene) and beginning of the Quaternary Era (Pleistocene).

The soils are alkaline with good aeration, have a high capacity to retain water, and are moderately permeable. These conditions, combined with good soil depth, are very conducive to vine-growing, particularly during periods of prolonged drought when the vines can benefit from the water stored in the sub-soils.





Terruño. Variedades

Terroir. Grape varieties

La variedad principal es la Monastrell, (también llamada Mourvèdre o Mataró), cerca del 70% de las hectáreas de la DOP Jumilla corresponden a ella. Esto viene impuesto en parte de las condiciones climáticas y orográficas de la zona, siendo esta variedad la que mejor se ha adaptado a las condiciones áridas y soleadas.

The main grape variety is Monastrell (aka Mourvèdre and Mataró), which makes up around 70% of the DOP Jumilla vineyard surface area. Its predominance is explained by the nature of the region's soils and growing conditions and has proved to be the grape variety that has adapted best to the hot, arid conditions.

Uvas tintas

Monastrell
Tempranillo
Syrah
Garnacha Tintorera
Garnacha
Cabernet Sauvignon
Merlot
Petit Verdot

Uvas blancas

Airén
Macabeo
Sauvignon Blanc
Moscatel De Grano Menudo
Chardonnay
Pedro Ximénez
Verdejo
Malvasía

Monastrell. Variedad autóctona

Monastrell. Native grape variety

De origen español, cepa de porte erguido con sarmientos gruesos y cortos, entrenudos de longitud media y poco ramificados; la hoja posee un limbo de forma pentagonal, con tres lóbulos marcados. Los racimos son pequeños o medianos, relativamente compactos, con una piel gruesa repleta de componentes aromáticos que serán cedidos posteriormente al vino. Las bayas son esféricas y de tamaño mediano con coloración azul-negra, piel gruesa con alto contenido en pruina y rica en antocianos; su pulpa es muy carnosa y blanda con baja cantidad de

taninos. Es una variedad de gran rusticidad y elevada resistencia a la sequía, necesitando buena insolación, posee una sensibilidad media-alta frente a mildiu y oidio, es muy resistente a la excoriosis, podredumbre gris y polilla; y sobre todo, presentando una altísima resistencia a la filoxera.

Indigenous to Spain, Monastrell's vines are erect with thick, short canes, average-length internodes and few shoots. The leaves are pentagonal in shape with three distinct lobes. The bunches are small to medium in size, relati-

vely compact, while the berries are medium-sized and spherical with a blueish-black colour. The skins are thick and concentrated in aromatic components which are subsequently released into the wines. It is a very resilient variety with high resistance to drought. It needs good sunshine exposure and has medium to high sensitivity to downy and powdery mildew, but is very resistant to dead arm disease, grey rot and grape moth. Above all, it has a very high resistance to phylloxera.



Variedades Tintas

Monastrell:

Tanino poderoso, de intenso carácter y acidez media. Ella es sensual, cálida y compleja, de sedoso tacto. Envolve y seductora. *Powerful tannins, aromatic intensity and medium acidity. Sensual, warm and complex with a silky mouth-feel. Enveloping and seductive.*

Tempranillo:

Noble y potente con suaves sensaciones en boca. Su enigma te colma de aromas a guinda, moras y ciruelas. *Finesse and power with a smooth texture. Beguiling aromas of cherries, blackberries and plums.*

Syrah:

Genio y figura. Original color morado, y aromas que evocan caramelos de violetas, arándanos y cerezas. Cuerpo y color incomparables. *Style and character. Trademark purple colour. Aromas of toffee and violets, blueberries and cherries. Incomparable body and colour.*

Garnacha Tintorera:

Es de pulpa intensa y color brillante púrpura. Es fresca y amable, con recuerdos frutales y florales. Te acaricia y te transporta a un complejo mundo. *Fleshy with a brilliant purple colour. Fresh and easy-drinking with fruity, floral hints. Velvety and full of complexity.*

Garnacha:

De fuerte personalidad y gran intensidad aromática. Dulce como las framboesas, muy agradable y delicada. *Great character and intensely aromatic. Sweet raspberries. Very pleasant and delicate.*

Cabernet Sauvignon:

Es elegante y con carácter, sofisticada y poderosa, de impactante gusto y cuerpo. Impetuosa, llena de cerezas y arándanos. *Elegant and characterful, sophisticated and powerful; striking on the palate and full-bodied. Intense with layers of cherries and blueberries.*

Merlot:

Es elegante y refinada, con delicados taninos a su paso. Un sedoso jugo con sugestivo final recordándonos a flores y frutillos rojos. *Elegant and refined with delicate tannins. A silky-textured wine with a beguiling finish of flowers and wild red berries.*

Petit Verdot:

Cuerpo intenso y carnoso, marcada por sedosas sensaciones que recuerdan a ciruelas y violetas. Es atrevida, y deja a su paso un recuerdo de frutos del bosque. *Full-bodied and fleshy with a silky mouth-feel and hints of plums and violets coming through. Bold in character with notes of forest fruit.*

Variedades Blancas

Airén:

Es delicada y está llena de frutas y cítricos. De sutil acidez, pero con innegable dulzura en boca. Una enigmática naturalidad. *Delicate and packed with fruit flavour, including citrus. Gentle acidity and a lovely touch of sweetness on the palate. An enchanting naturalness.*

Macabeo:

Es sobria y etérea. Su aroma es delicado y peculiar, con recuerdos a cítricos, fruta blanca, florales y anisados. Su final embaucador te permitirá ir siempre un poco más allá. *Restrained and ethereal. Delicate and distinctive on the nose with notes of citrus and white fruit. Floral and anise coming through. Its beguiling finish is irresistible.*

Sauvignon Blanc:

Eléctrica y poderosa, colmada de aromas tropicales evocadores, como fruta de la pasión y pomelo. Su marcada frescura no te dejará indiferente. *Electric and powerful, packed with exotic tropical aromas, such as passion fruit and grapefruit. Its searing freshness doesn't fail to impress.*

Moscatel de Grano Menudo:

Llena de insinuantes recuerdos a flores y miel. Ella es dulce, con una acidez equilibrada, elegante y tierna al paladar. *Packed with seductive notes of flowers and honey. This is a sweet variety with balanced acidity. Elegant and tender on the palate.*

Chardonnay:

De fuerte personalidad y gran intensidad aromática. Dulce como las framboesas, muy agradable y delicada. *Hints of tropical fruit and spice. Flavoursome, smooth and honest on the palate. The mother of all white wines.*

Pedro Ximénez:

Amable y cariñosa, fragante y frutal, con una dulzura cautivadora que recuerda a Navidad y que llena tu paladar de asombrosas sensaciones. *Easy-drinking and tender, fragrant and fruity, with an enchanting sweetness and the taste of Christmas. Floods the palate with stunning sensations.*

Verdejo:

Su tacto es perfecto, sabroso y ágil. Con aromas a cítricos y fruta verde. Frescura y mineralidad. Placer en cada sorbo. *A perfect, smooth texture and flavourful. Citrus and green fruit aromas. Freshness and minerality. Pure pleasure in each sip.*

Malvasía:

Aromática, fresca y ligera, es versátil donde las haya. Vinos con estructura suave y de paso amable, equilibrados y sedosos. *Aromatic, fresh and light. As versatile as they come. Wines with gentle structure and an easy-drinking mouth-feel. Balanced and silky.*





En la DOP Jumilla se elaboran cinco clases de vino: tintos, rosados, blancos, dulces y vinos de licor, y prima la producción de variedades autóctonas.

In the Jumilla PDO five kinds of wine are made: reds, rosés, whites, sweet wines and liqueur wines, and the production of autochthonous varieties prevails.

La uva Monastrell, autóctona de la zona, es la principal protagonista en los vinos tintos, aunque estos se complementan con variedades como Syrah, Cabernet Sauvignon o Garnacha Tintorera entre otras. Estos vinos, sobre todo los jóvenes, se caracterizan por ser muy expresivos en la nariz, su frutuosidad (frutos negros, frutas maduras, cerezas, fresas, grosellas), su intenso color, generalmente rojo púrpura intenso con ribetes morados. En boca, tienen estructura y fuerza, con taninos vivos y resistentes. Los vinos con crianza en roble,

muestran la elegancia de la madera bien integrada, son sabrosos, carnosos, aromáticos y complejos. Los vinos rosados se obtienen principalmente a partir de la variedad Monastrell, por prensado de esta uva y cortas maceraciones de pulpa y hollejo; son vinos limpios y brillantes, con tonalidades muy atractivas como rosa, frambuesa, cereza, con matices morados. En cuanto a aromas son elegantes, frutales y florales, manteniendo los aromas de la variedad y en boca son carnosos, sabrosos y frescos, con amplia retronasal.

Los vinos blancos son brillantes y llenos de matices, con tonalidades del amarillo-verdoso al amarillo-pálido y aromas afrutados, cítricos y frescos. En boca son vibrantes, destacando su frescura, ligereza y equilibrio.

Los vinos dulces naturales y vinos de licor son vinos tradicionales de gran calidad. Brillantes, densos y de un color intenso, aportan aromas a frutos maduros, acidez equilibrada, buenas sensaciones táctiles y muy persistentes en boca.



Vinos. Tipologías

Wine types

The Monastrell grape variety is native to the region and the main variety among the red wines. The other varieties planted are mainly Syrah, Cabernet Sauvignon and Garnacha Tintorera. These wines, particularly when young, display great aromatic expression, fruit character (black fruits, ripe fruit, cherries, strawberries and redcurrants), and deep colour (generally deep purple-red with a purple rim). On the palate, they have structure and power with lively, grippy tannins. Those wines aged in oak show the elegance of well-integrated wood.

They are flavoursome, fleshy, aromatic and complex. Rosé wines are mostly made with the Monastrell variety through pressing, followed by a short maceration in contact with the pulp and skins. These wines have a clean and bright aspect with very attractive nuances of colour, such as pink, raspberry, cherry and purple tones. Their aromas are elegant, fruity, and floral, maintaining the varietal aromas, while on the palate they are fleshy, flavoursome and fresh with a lingering finish.

The white wines display a bright aspect and many nuances of colour, such as greenish-yellow and pale yellow. The nose expresses fresh aromatics and citrus fruits. The palate is vibrant with freshness, lightness and balance coming to the fore. The natural sweet wines and fortified wines are high-quality traditional wines. They are deep, dense and brightly-coloured and express aromas of ripe fruit. The palate shows balanced acidity, good texture and great length of flavour.



Enoturismo

Wine tourism

La DOP Jumilla le permitirá sumergirse en la cultura, tradición y costumbres de un territorio vitivinícola de profundas raíces. Visitar sus bodegas y conocer el proceso de elaboración del vino paso a paso. Pasear por viñedos y parques naturales, alojarse en un entorno rural y degustar la deliciosa gastronomía de la zona. Recorriendo los diferentes municipios que la componen, tendrá la oportunidad de conocer un patrimonio histórico, cultural y natural de alto interés.

Visiting the Jumilla DOP will allow you to soak up the culture, tradition and customs of a wine region with deep, historic wine-growing roots. You can learn about the winemaking process step by step, enjoy walking through vineyards and national parks, stay in a rural setting, and taste the delicious gastronomy of the region. While touring the different villages and towns that make up the region, you can discover its fascinating historical, cultural and natural heritage.



Ruta del Vino de Jumilla
Plaza del Rollo, 1
+34 968 780 237
info@rutadelvinojumilla.com
www.rutadelvinojumilla.com



Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla

Jumilla DOP Wine Challenge

El Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla, nació en 1994 como una herramienta con la que incentivar a las bodegas en el embotellado de sus vinos de calidad. En la actualidad participan la práctica totalidad de las bodegas de la Denominación. A lo largo de dos jornadas de cata a ciegas, las muestras presentadas en cada una de sus ocho categorías, son sometidas a examen por un panel de catadores expertos pertenecientes al sector de la prensa especializada, asociaciones de enólogos, y las distintas administraciones públicas con las que está vinculada esta

Denominación. Este hecho dota al Certamen de una identidad propia ya que el juicio del panel de cata es fiel reflejo de las demandas del mercado en cuanto a calidad.

The Jumilla Wine Challenge (El Certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla) was created in 1994 in order to incentivise the wineries to bottle their high-quality wines. Almost the whole of the appellation's wineries currently take part in this challenge. Over a period of two days of blind tastings, the wine samples presented in each of its eight categories undergo exa-

mination by a panel of experts from the specialised press sector, winemaker associations, as well as from the different public administrations with which the appellation is linked. This process gives the Wine Challenge its particular identity, since the judges on the panel are a faithful reflection of market demand for quality wines.



JUMILLA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA

Consejo Regulador D.O.P. Jumilla
C/ San Roque, nº 15, 30520 Jumilla (Murcia) ESPAÑA
Teléfono: +34 968 781767
Email: info@vinosdejumilla.org
www.vinosdejumilla.org



www.vinosdejumilla.org



@VinosJumilla