

Una tradición milenaria fluye por las venas de esta tierra. Fenicios, romanos, árabes... el gran crisol de culturas que han enriquecido estos lugares, encontraron en el vino un buen compañero de viajes, tertulias y aventuras.

Esta tierra de Yecla, al nordeste de Murcia, sobre la comarca del Altiplano, ha mostrado ser generosa con sus habitantes, ofreciéndoles la riqueza de un fruto humilde y sencillo, trabajado con esmero y cariño que ha dado como bien, la Denominación de Origen de Yecla.

Un vino antiguo y sincero, como su tierra.

Un vino de tradición y talento, como su gente.

*A millenarian tradition flows through the veins of this land. Phoenicians, Romans, Arabians... the great melting pot of cultures that have enriched this place, found in wine a good companion for trips, gatherings and adventures.*

*The land of Yecla, on a high plateau to the North-East of Murcia, has proved to be generous with its inhabitants, giving them the wealth of a humble and simple fruit that has been worked with care and affection for years and eventually resulted in the Denominación de Origen Yecla (Denomination of Origin Yecla).*

*An ancient wine culture, as this land.*

*A talented wine tradition, as these people..*

## COMO LLEGAR A YECLA:

### DESDE MADRID

A-3 > A-31 hasta la salida de Bonete dirección a Montealegre del Castillo CM-3209 y continuar por A-18 hasta Yecla.

### DESDE ANDALUCÍA:

A-92 > A-91 > A-7 hasta Murcia. Enlazar con A-30 dirección Albacete y tomar la salida hacia N-344 o la salida C-3314 hasta Jumilla. Continuar por la N-344 hasta Yecla.

### DESDE VALENCIA

A-7 > A-35. A la altura de La Font de la Figuera enlazar con N-344 hasta llegar a Yecla.

**LOS AEROPUERTOS MÁS PRÓXIMOS SE ENCUENTRAN EN SAN JAVIER (MURCIA) Y ALICANTE.**

### FROM MADRID

*A-3 > A-31 until the Bonete exit. CM-3209 towards Montealegre del Castillo. Continue on the A-18 to Yecla.*

### FROM ANDALUCIA

*A-92 > A-91 > A-7 to Murcia. Join the A-30 towards Albacete and take the N-344 exit or the C-3314 exit to Jumilla. Continue on the N-344 to Yecla.*

### FROM VALENCIA


*A-7 > A-35. At La Font de la Figuera join the N-344 towards Yecla.*

**THE CLOSEST AIRPORTS ARE IN SAN JAVIER (MURCIA) AND ALICANTE.**





*Antecedentes*  
PRECEDENTS




*Si me dieran a elegir  
entre diamantes y perlas  
yo elegiría un racimo  
de uvas blancas y negras.*

**NICANOR PARRA**

El trabajo bien hecho, siempre ha tenido la virtud de ser reconocido. Nuestro vino y nuestro entusiasmo nos llevan gratificando, desde 1975, con multitud de premios y menciones. Fueron momentos a compartir con nuestros compañeros, amigos y familiares... como el buen vino.

Alicientes que nos han motivado a seguir esforzándonos para crear, no solo un vino de calidad, sino algo más: un mundo de sensaciones y vivencias entorno a él. Así surgen proyectos como la Ruta del Vino de Yecla. Un verdadero viaje de conocimiento, belleza, sabores y experiencias.



---

*A well-done enthusiastic work has always had the virtue of being recognized. Our wines have been acknowledged, since 1975, with several awards and mentions. These were moments to be shared with our colleagues, friends and relatives the same way we share good wines. These were the best incentives that led us to continue with our efforts to create, not only a quality wine, but something more: a world of sensations and experiences around it as the Ruta del Vino de Yecla (wine route of Yecla). A true journey of knowledge, beauty, flavours and experiences.*

(\*) If I were to choose between diamonds and pearls I would choose a bunch of black and white grapes. NICANOR PARRA



Los buenos momentos están hechos para ser compartidos y para ello la "Asociación Ruta del Vino de Yecla", pone a su servicio un mundo de confort y buen gusto: bodegas, gastronomía, hoteles...

El rey del mayor imperio habido en el mundo, ya supo apreciar y valorar el vino de Yecla, tal y como lo hicieron los fenicios y los romanos durante siglos. Nos sentimos herederos de una tradición que debe ser compartida y difundida y en ello ponemos todo nuestro empeño.

---

*Good moments are meant to be shared, that is why the Asociación Ruta del Vino de Yecla (Yecla Wine Route Association) provides its guests with a world of comfort and good taste: wineries, restaurants, hotels ...*

*The king of the greatest empire in the world already knew how to appreciate and value the wines from Yecla, as the Phoenicians and Romans had done for centuries. We are heirs to a tradition we firmly believe we must share and spread and our efforts are focused on this idea.*





*Razón de ser*  
RAISON D'ETRE





stock photo : Group of friends at restaurant toasting

*¿Hay algo, pregunto yo,  
más noble que una botella  
de vino bien conversado  
entre dos almas gemelas?*

**NICANOR PARRA**

El olor de la tierra húmeda, un atardecer de fuego sobre los racimos, el viento en mi cara...eso es la Ruta del Vino.

Una explosión de sabores junto a un buen fuego, una buena compañía, un recuerdo del alma...eso es la Ruta del Vino.

Una sinfonía de colores, la risa de un ser querido, la caricia del ser amado...eso es la Ruta del Vino.

Buenos vinos, carnosos, suaves y equilibrados.

Blancas pinceladas afrutadas... Airen, Merseguera, Macabeo y Malvasía.

Matices rojizos de Monastrell, Garnacha, Tempranillo, Merlot, Cabernet, Sauvignon y Syrah...

---

*The smell of wet earth, a sunset of fire on the clusters, the wind blowing in my face ... that is the Wine Route experience.*

*An explosion of flavours around a cosy fire in good company, memories of the soul ... that is the Wine Route experience.*

*A symphony of colours, the laughter and caress of a loved one ... that is the Wine Route experience.*

*Beautiful wines, meaty, soft and balanced.*

*White fruity brushstrokes ... Airen, Merseguera, Macabeo and Malvasia.*

*Reddish hues of Monastrell, Garnacha, Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon and Syrah ...*

*(\*). Is there anything, I ask, more noble than a bottle of well preserved wine between two twin souls? NICANOR PARRA*



...creaciones de emociones, de los artistas del Vino... eso es la ruta del Vino.

Azorín ya se deleitó paseando por nuestra ciudad repleta de historia y de Renacimiento: su Plaza Mayor, el Palacio de Concejo y el de los Alarcos, de estilo renacentista del purismo castellano.

Su pasado islámico puede admirarse en el Yacimiento Arqueológico Hisn Yakka en el Cerro del Castillo.

En Yecla poseemos una de las joyas del barroco levantino, la Capilla de las Angustias de la iglesia de San Francisco, con admirable camarín de azulejería valenciana.

La riqueza y desarrollo del siglo XIX, tiene su representación en el gran Teatro de Concha Segura nacido del crecimiento económico de la ciudad.

La Casa Palacio de los Ortega del siglo XVIII alberga el Archivo Municipal, el Museo Arqueológico "Cayetano de Mergelina" y el Museo de Réplicas de "El Greco".

---

*... winemakers creating emotions, true artists of wine... that is the Wine Route experience.*

*Writer Azorín enjoyed walking in our town, breathing its history and Renaissance style buildings, the Plaza Mayor (main square), the Palace of the Council and Alarcos of a Castilian purist style.*

*Its Islamic past can be admired in the archaeological site Hisn Yakka in the Cerro del Castillo (Castle Hill).*

*Yecla has one of the jewels of the Levantine Baroque in the Chapel of Sorrows, devoted to the Virgin of Angustias, with remarkable walls of beautiful Valencian tiles in the historic Church of San Francisco.*

*The wealth and development during the nineteenth century is represented in the Grand Concha Segura Theatre, the result of the economic growth of the town.*

*The Ortega's Palace House, built in the eighteenth century, houses the Municipal Archives, the Archaeological Museum "Cayetano de Mergelina" and the Museum of "El Greco" replicas.*



De gran valor paisajístico es el Paso de la Bandera. Llamado así porque en las Fiestas Patronales, declaradas de Interés Turístico Nacional, es el lugar donde el Mayordomo “juega la Bandera”, tanto en la Bajada como en la Subida de la Virgen del Castillo. Su valor paisajístico se debe a que desde este paraje se observa la trama urbana en toda su belleza.

Yecla también posee una montaña mágica: El Monte Arabi, un paisaje de gran belleza y con gran interés arqueológico y paleontológico.

Y no pueden marcharse de nuestra tierra sin deleitarse de nuestros gazpachos, gachasmigas, arroz y conejo de Raspay, pelotas de relleno y queso frito con tomate. Platos de antaño que constituían la dieta tradicional del campesino y que hoy llegan a las más exquisitas mesas y que, por supuesto, deben ser realizados con una copa de buen vino de nuestra Denominación de Origen.

---

*The so called Paso de la Bandera or “Flag Pass” offers a beautiful landscape, the scenery of the whole town and beyond. Located half way up Castle Hill, this is the spot where the foreman of the main local festivity, declared of National Touristic Interest, flutters the flag when bringing down toward the image of the Virgin of the Castle early in December.*

*Yecla also has an icon mountain: Mount Arabi, a landscape of great beauty and both, archeological and paleontological interest.*

*Visitors cannot leave town without enjoying either a rich gazpacho dish or the traditional “gachasmigas”, a singular farmers’ breakfast. Either try a delicious rice and rabbit from Raspay, stuffed meat balls casserole or fried fresh goat cheese with tomato sauce. These are dishes which were once the traditional diet of peasants and are now served at the finest tables, enhanced with a glass of elegant wine from our appellation.*





*El vino de Yecla*  
WINE FROM YECLA



*El vino cuando se bebe  
con inspiración sincera  
sólo puede compararse  
al beso de una doncella.*

**NICANOR PARRA**

Historia, tradición, respeto, imaginación, ilusión... la fusión entre pasado, presente y futuro, crean en Yecla, unos vinos que permiten descubrir diferentes matices en su copa: nobles, complejos, ricos...

Cada Bodega es un mundo que juega con la magia de la Monastrell, un fruto sencillo y humilde, capaz de transformarse, sola o matizada, en delicadas combinaciones con otras variedades, para abrir una ventana a la excelencia, la creatividad y la vanguardia.

El fruto, no es nada sin su tierra. Una tierra caliza en altitud: CAMPO ARRIBA; arcillosa y fresca como la de CAMPO ABAJO. Tierras profundas que reciben las aguas generosamente.



---

*History, tradition, respect, imagination, illusion ... the fusion of past, present and future in Yecla has turned into wines that reveal different shades in the glass, so noble, complex, rich ...*

*Each winery is a small world itself and their artists play with the magic of Monastrell, a simple humble fruit that has become either varietal wines or has been nuanced in delicate combinations with other varieties. Monastrell opens a window to excellence, creativity and avant-garde art.*

*Grapes here reflect the unique soil that sees their birth, mainly of limestone in nature and at certain altitude in Campo Arriba (high lands), fresh and of high clay component in Campo Abajo (low lands). Ours are deep soils that are grateful to the scarce rainfall.*

*(\*) Drinking wine, when done with heartfelt inspiration, can only be compared to kissing a girl. NICANOR PARRA*



Todo es fusión en este rincón del mundo, y tierra y fruto, no serían nada sin su atmósfera que reúne lo mejor del clima continental y mediterráneo: fusión de tierra, mar y luz que dan a nuestros caldos esa textura genuina que los caracteriza.

Los campos que sus ojos puedan divisar, desde aquí hasta el horizonte, son tierra de DENOMINACIÓN DE ORIGEN YECLA. Una tierra tinta, de amaneceres rojos, donde la reina es La Monastrell, que cubre con su fruto el sureste español.

Otras, son sus compañeras de camino: Tempranillo, Garnacha, Tintorera, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah...un mundo de calidades rojizas, que se transforman en manos de los "artistas del vino" de estas tierras, en los vinos de calidad de la Denominación de Origen de Yecla. A todas ellas se suman los matices de las blancas: Macabeo, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Airen y Malvasia, y en las bodegas de estas tierras, se crea la "magia" que nos permite disfrutar de una copa de buen vino.

Pero todo esto, no sería posible sin el trabajo de los hombres y mujeres de Yecla: mil seiscientos viticultores producen en torno a veinticinco millones de kilos de uva que actúan en once bodegas, de las cuales, nueve son embotelladoras. Todo un proceso de esfuerzo, sacrificio e ilusión que se inicia cada año entre septiembre y octubre, con la milenaria tradición de la vendimia, para ser valorado en el mundo entero, ya que Norte América, Europa y Asia, son los principales destinos en los que se deleitan con nuestros vinos.



---

*Extreme points seem to merge in this spot of the world. Climate conditions here combine the best of continental and Mediterranean features. This is land where soil, sea influence and sunlight provide our wines with their genuine texture, so characteristic.*

*The fields that your eyes can view, from here to the horizon line, are the boundaries of YECLA DENOMINACIÓN DE ORIGEN. This is a tinted land of beautiful red dawns, where the king variety is Monastrell, the grape that covers southeastern Spain.*

*The other varieties are merely companions on the way: Garnacha, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot, Syrah ... conform a wide range of red qualities that will add notes and nuances to the wines made by the hands of the "artists of wine" in Yecla Denominación de Origen. The white varieties Macabeo, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Malvasia and Airen, complete the "magic spell" that allows us to enjoy a glass of fine wine.*

*But all this would not be possible without the work of hundreds of men and women from Yecla: 1600 vine growers produce an average of twenty-five million kilos of grapes that are processed by eleven wineries, nine of whom are also bottling. A process of great effort, sacrifice and hope that begins every single year with the ancient tradition of harvest, between September and October, to be recognized worldwide afterwards in the main destinations for our wines: North America, Europe and Asia which are already enjoying our wines.*





*Variedad reina,  
la monastrell*

THE KING VARIETY,  
MONASTRELL



*Por todo lo cual levanto  
mi copa al sol de la noche  
y bebo el vino sagrado  
que hermana los corazones.*

#### **NICANOR PARRA**

Noble fruto, conocido en nuestra península desde el siglo XV. Una planta de buen porte, hojas pelosas, color verde intenso. Sus sarmientos son color castaño, rojizo claro y algo erguidos.

Sus racimos son apretados, redondos, jugosos y azucarados. Uvas de madurez media, hacia tardía, que producen unos vinos de color rojo intenso.


La describen, todo un diccionario de calificativos que forman en sí un poema:

Color azulado.

Pulpa carnosa.

Cepa de porte erguido.

Brotación algodonosa.



---

*A noble fruit, known in our peninsula since the fifteenth century. A well-sized vine of hairy, bright green leaves and reddish brown branches which extends its shoots up high.*

*The clusters are tight, round their berries, juicy and sweet. Grapes that ripen late and produce bright red wines.*

*Monastrell is described in an entire dictionary of adjectives that are in itself a poem:*

*Meaty pulp.*

*Bluish colour.*

*Cottony sprouting.*

*Upright demeanor.*





## Oficina de Turismo de Yecla

**Dirección:** Plaza Mayor, s/n

**Población:** 30510 Yecla (Murcia) Spain

**Teléfono:** +34 968 754 104

**Fax:** +34 968 790 712

**Sitio web:** [www.yecla.es](http://www.yecla.es)

**E-mail:** [turismo@yecla.es](mailto:turismo@yecla.es)

---

**Horario de visitas:** Martes a viernes de 8:30 a 15:00; sábados de 10:30 a 14:00 y de 17:00 a 20:00; domingos y festivos de 10:30 a 14:00.

Durante los meses de julio a septiembre la oficina cerrará una hora antes.

Idiomas: Español e inglés

[www.rutadelvinoyecla.es](http://www.rutadelvinoyecla.es)



EXCMO. AYUNTAMIENTO DE YECLA



YECLA  
DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN

