Monastrell
ESPAÑA

Somos Monastrell,
la cuarta variedad
más importante de uva tinta
en nuestro país. Somos un vino
aromático y versátil,
con alta carga fenólica.
Y somos mucho más....

Índice

1 **¿POR QUÉ MONASTRELL ESPAÑA?**

2 **LA VARIEDAD DE UVA MONASTRELL**

3 **HISTORIA DE LA MONASTRELL**

4 **DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA DE LA MONASTRELL**
España y mundo

5 **DENOMINACIONES DE ORIGEN**
DO Alicante, DO Almansa, DO Bullas, DO Jumilla, DO Valencia y DO Yecla

6 **LOS VINOS DE MONASTRELL**
Rosados, tintos, dulces y de licor y Fondillón Alicante

Somos
nuestra luz

1 ¿Por qué Monastrell España?

Monastrell España es una asociación sin ánimo de lucro creada en 2019 por seis Consejos Reguladores del Sureste español, de las **Denominaciones de Origen Alicante, Almansa, Bullas, Jumilla, Valencia y Yecla**.

Sus principales objetivos son:

La difusión y promoción del vino y uva Monastrell en los mercados nacional y extranjero.

La mejora de la competitividad comercial, productiva y de innovación de las bodegas y viticultores productores de uva y vino Monastrell.

Para la consecución de estos fines, la asociación pretende desarrollar, entre otras, las siguientes actividades:

La participación en programas de promoción del vino tanto a nivel internacional, como europeo, como nacional, autonómico, provincial o local.

La elaboración y difusión de campañas publicitarias en toda clase de medios.

La participación en ferias, exposiciones y mercados organizados en torno al sector vitivinícola.

La difusión de la cultura del vino en todos los ámbitos.

El establecimiento de relaciones con otras Asociaciones del mismo ámbito de interés. Y, en general, cualquier otra actividad que contribuya al cumplimiento de los fines de la Asociación.

Fomentar y trabajar para mantener y reforzar el patrimonio natural y medioambiental vitícola, así como favorecer el desarrollo rural y paisajístico.

Somos nuestro paisaje

2 La variedad de uva Monastrell

• SINONIMIAS

Alcayata, Balzac, Espar, Garrut, Mataró (Australia y Chipre), Morrastel, Mourvedre (Francia), Mourviedro, Negria (Grecia), Plant de Saint-Gilles (Francia) y Rossola nera (Italia).

• FENOLOGÍA

Se caracteriza por un ciclo vegetativo con una época de desborre tardía y una época de maduración muy tardía .

• CARACTERÍSTICAS DE LA PLANTA

Las plantas tienen un porte erguido y muy vertical. Los tallos cuando son verdes presentan un color rojizo. Los sarmientos de la cepa son de color marrón intenso y con un relieve superficial estriado.

Las hojas son de tamaño medio con forma pentagonal y tres lóbulos en disposición de lira.

• CARACTERÍSTICAS DE LA UVA

Las bayas son de tamaño pequeño-medio con un pedúnculo muy corto. Su desprendimiento del pedicelo es difícil. El color de la piel es azul-negro y su grosor es medio. Tiene una pulpa jugosa y no coloreada.

Los racimos son de tamaño pequeño-mediano, muy compactos y con pedúnculo corto.

• APTITUDES AGRONÓMICAS

Es una cepa exigente de cultivo delicado que necesita temperaturas elevadas.

Resistente al viento, a pesar de su porte erecto. Fertilidad media con tendencia a la vecería, exige poda corta.

• RENDIMIENTO BAJO

Poco sensible a excoriosis y botrytis, medianamente sensible al oídio y a los ácaros. Sensible al mildiu y a la podredumbre ácida.

Bien adaptada a climas secos.

• POTENCIAL ENOLÓGICO

Produce un mosto muy dulce, rico en oxidasas, del cual se obtienen vinos de gran calidad, muy ricos en color y extracto seco, de gran aroma y buqué.

Apto para la aplicación de técnicas de maceración carbónica, así como, para la producción de vinos dulces naturales y rancios en las zonas más cálidas y secas.

Somos
nuestra gente

3 Historia de la Monastrell

Desde un punto de vista etimológico Monastrell procede del latin Monasteriellu – Monasteriell, diminutivo de Monasterie-Monestir, es decir Monasterio y que tendría relación con el papel desempeñado por estos centros religiosos en la propagación de la vitivinicultura durante la Edad Media.

No se ha podido definir un origen concreto de la variedad de uva, apuntándose dos posibilidades, una en el norte de Cataluña y otra más meridional en tierras del Ebro o en la región de Valencia. La primera referencia escrita aparece en la Primera parte del "Terç del Crestià", del franciscano Francesc Eiximenes (Vilajuiga, Peralada, San Pere de Roda en el Ampurdán), donde se habla de "los vinos finos españoles, a los de Gascuña y al Monastrell del Empordan (Eiximenis, 1327)".

Jerónimo Munzer en su libro "Viaje por España y Portugal", realizado entre 1494 y 1495, menciona "el generoso vino de Murviedro (...) y al vino de Alicante que se exporta en gran escala a Inglaterra y Alemania".

Es en el siglo XVIII, cuando se recoge la primera descripción completa de la variedad en el tomo VIII de "Agricultura general" que trata "Del cultivo de la viñas y arte de hacer vino y otros licores vinosos", y fue escrito por Valcárcel en 1791. En 1807, Simón de Rojas Clemente en su Ensayo sobre las variedades de vid común que vegetan en Andalucía" hace referencia a la "Morrastell Valcarceliana", sinónimo admitido de la "Monastrell verdadero".

Ya en el siglo XX, la ampelografía moderna añadió valiosas aportaciones para su clasificación gracias a investigadores como Manso de Zúñiga, Janini, Hidalgo y Galet, Chirivella, Cabello.

Paralelamente, en Francia se hace referencia a esta variedad identificada como Mourvèdre a partir de los siglos XVI y XVII y más recientemente de la mano de investigadores como Guyot, en 1868 y Viala en 1901. Mourvèdre vendría de Murviedro (Sagunto) ciudad y puerto romanos de gran importancia a partir del siglo II de nuestra era.

Monastrell es una de las variedades de las que se reconoce mayor número de sinónimos en el Vitis International Variety Catalogue, con más de 100.

La difusión geográfica de la Monastrell en España, tal y como se ha mencionado anteriormente, marca su presencia en las primeras referencias en una amplia zona de la costa mediterránea entre el Ampurdán y Valencia. Más adelante se extiende hacia Alicante, Murcia y Andalucía.

A lo largo del siglo XIX, diferentes estudios y referencias bibliográficas la sitúan en la mayoría de provincias de tradición vitivinícola peninsular, incluyendo las regiones andaluza, catalana, murciana y valenciana, pero también aragonesa, riojana y navarra, e incluso en algunos parajes de las dos castillas. En la segunda mitad de este siglo ya aparece como dominante en las regiones murciana, alicantina y en los territorios vecinos castellano manchegos y valencianos. Con la reconstrucción del viñedo inducido por la plaga de la filoxera, se convertirá en la variedad principal de esta área del sureste peninsular, tanto por la buena adaptación a las condiciones de cultivo como por la calidad de los vinos producidos.

En Francia, su introducción, con un cultivo que ya aparece referenciado en los siglos XVI y XVII y que se extiende por las zonas meridionales próximas, debió producirse tanto por analogías climáticas y culturales como por la fama de los vinos procedentes del importante puerto de Sagunto. Las distintas vías de introducción de la variedad en el país galo serian el origen de sus diferentes nombres: en la Provenza y los pirineos orientales procedería de Sagunto (Morvedre) en Valencia, y adoptaría ese nombre, mientras que en el Rosellón habría sido introducida desde el puerto de Mataró, adoptando esa denominación. Habiendo estado presente en casi todo el sur del país, hoy concentra su presencia en el Sureste aunque sigue autorizada en 45 Denominaciones de Origen.

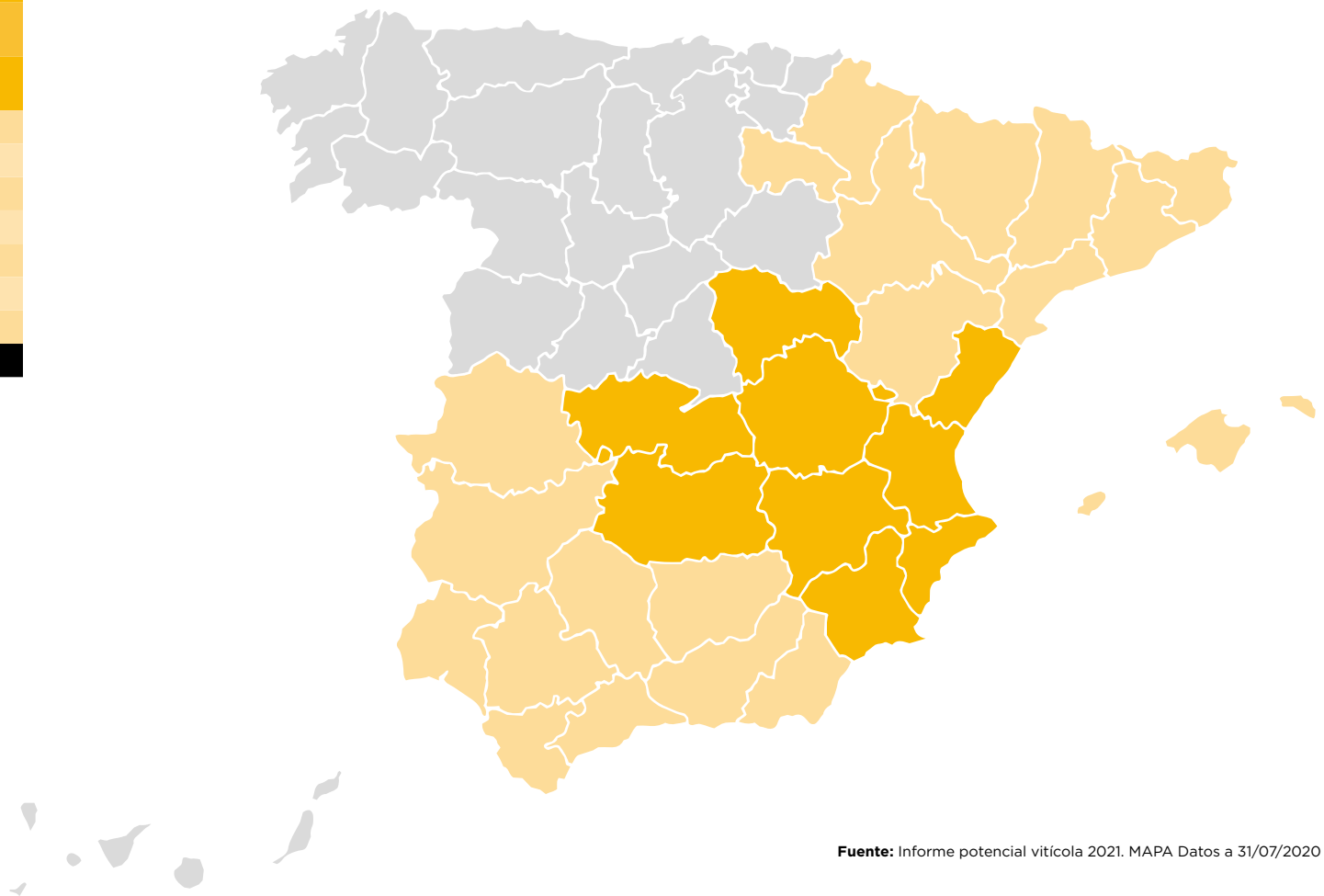
En otros continentes, su difusión data del siglo XIX a partir de colecciones francesas y españolas. En Australia se introduce en la primera mitad del siglo y en Estados Unidos en la segunda. Asimismo, se considera que es probable que desde el país oceánico fuera introducida poco después en Sudáfrica.

Finalmente, destaca la presencia histórica de la Monastrell en los países del Magreb, que se intensifica con la colonización francesa a partir de las primeras décadas del siglo XIX, teniendo mayor representación en Argelia y Túnez, y más tardía y escasa en Marruecos.

4 Distribución geográfica de la Monastrell

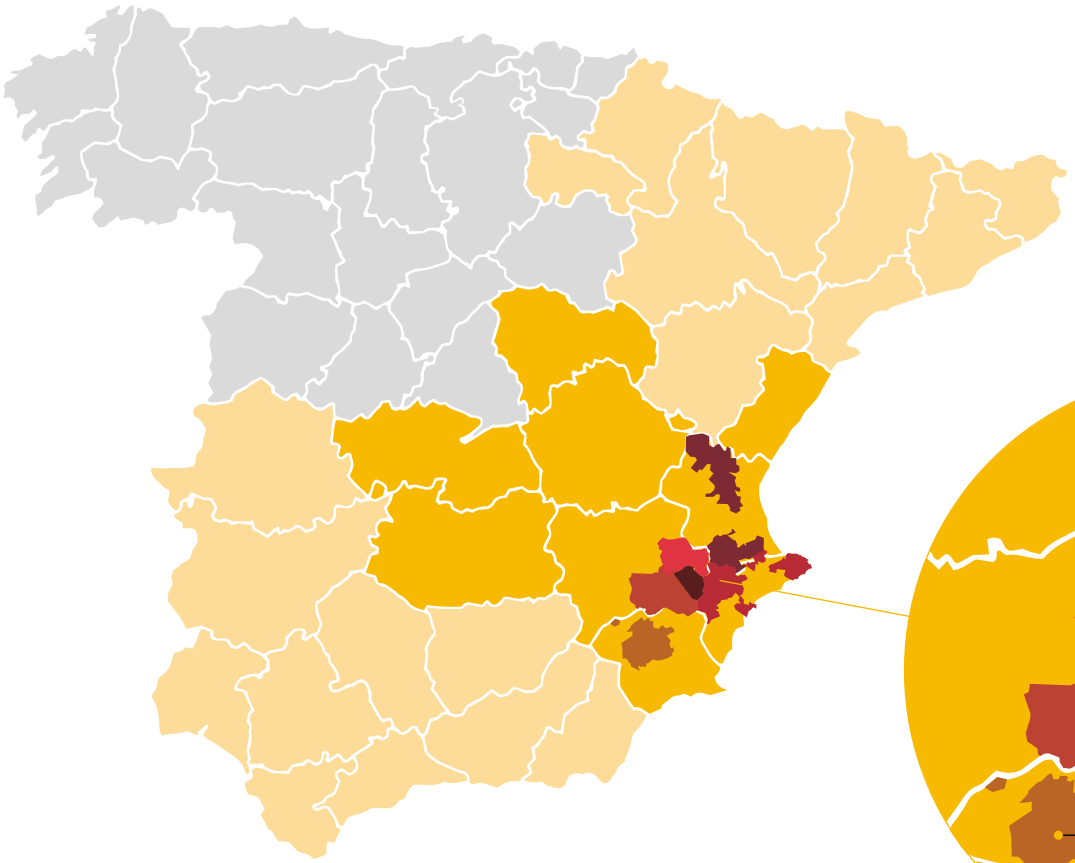
	Ha	% Monastrell
Murcia	**16930**	**44,69**
Castilla La Mancha	**14920**	**39,39**
Comunidad Valenciana	**5600**	**14,78**
Baleares	155	0,41
Cataluña	119	0,31
Extremadura	67	0,18
Aragon	43	0,11
Andalucía	37	0,098
Navarra	9	0,02
La Rioja	1	0,00
TOTAL	**37881**	**100,000**

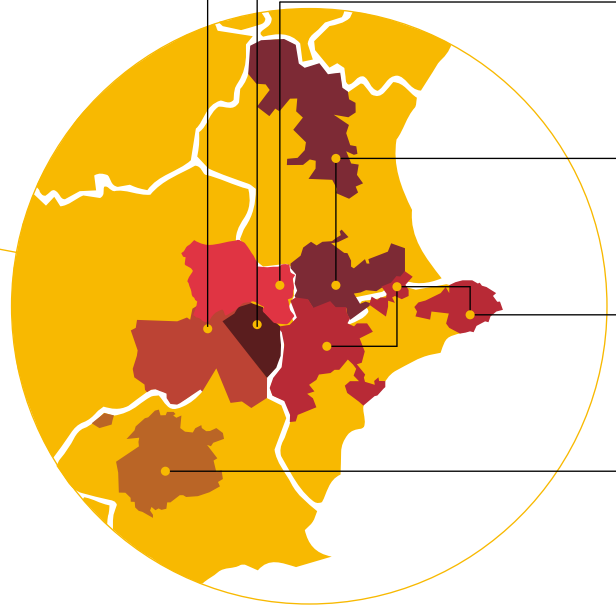
El 99% de las plantaciones de la variedad se sitúan en las CCAA de Castilla-La Mancha, Valencia y Murcia.



Fuente: Informe potencial vitícola 2021. MAPA Datos a 31/07/2020

4 Distribución geográfica de la Monastrell





Jumilla
17.479 ha | 59,92%

Yecla
2858 ha | 9,80%

Almansa
940 ha | 3,22%

Valencia
861 ha | 2,95%

Alicante
6080 ha | 20,84%

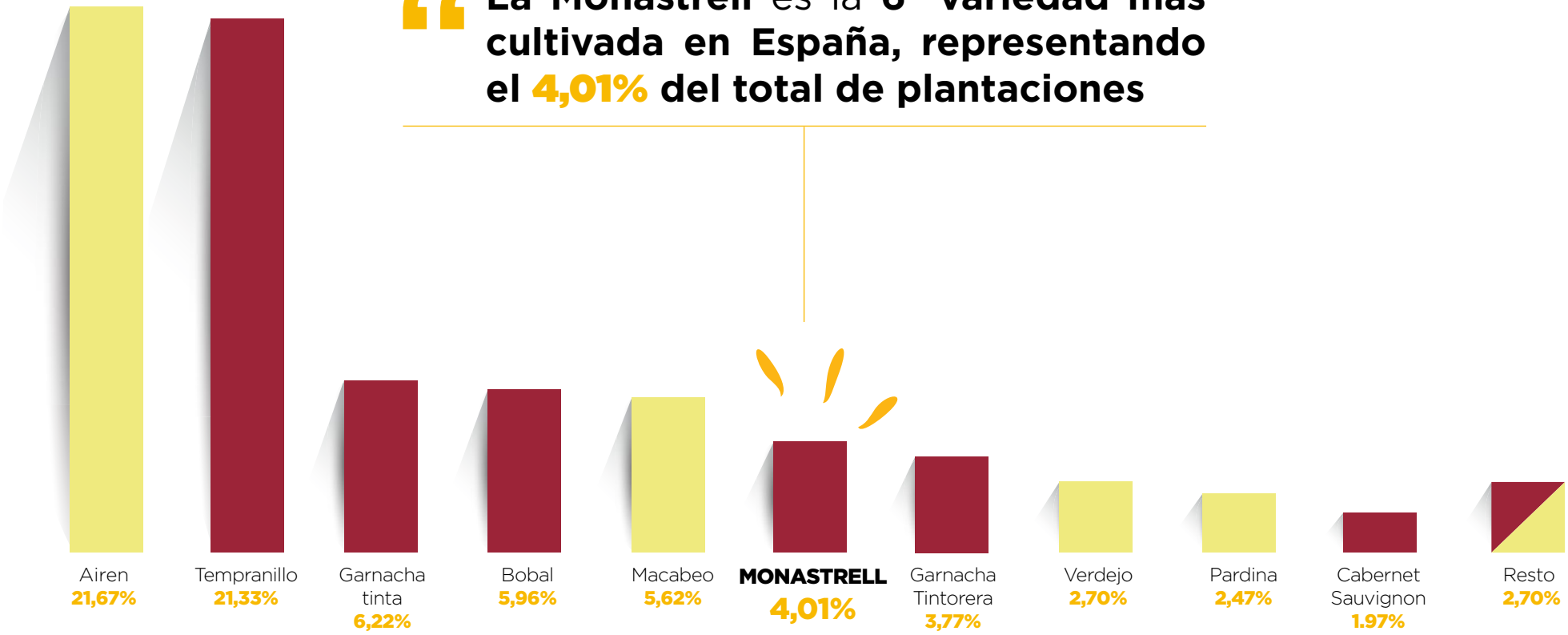
Bullas
953 ha | 3,27%

TOTAL 29.171 ha

Fuente: Datos CCRR a 31/07/21

4 Principales variedades de vid

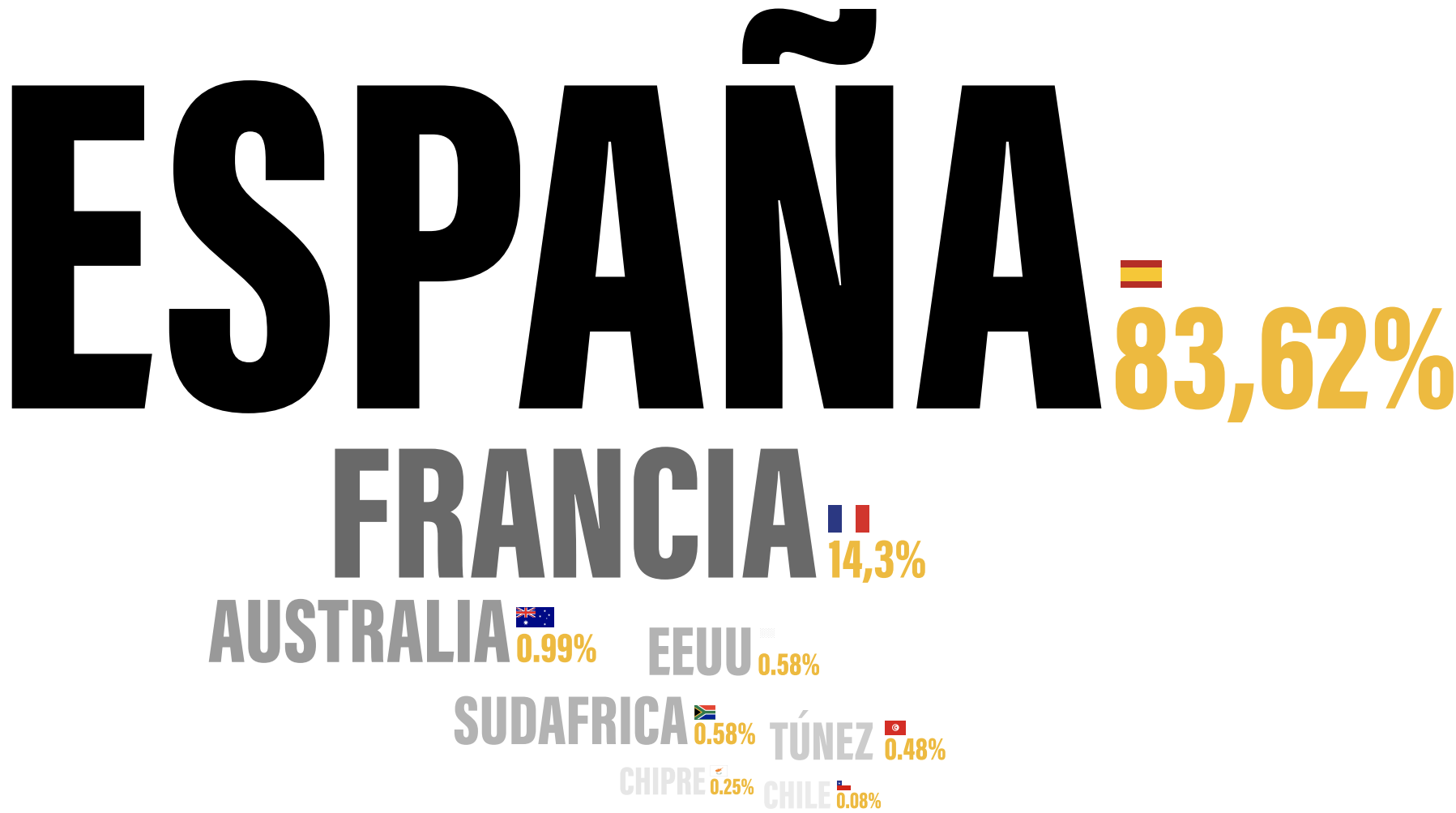
“La Monastrell es la **6ª variedad más cultivada en España, representando el 4,01% del total de plantaciones**



“ y la **4ª variedad de las tintas, representando** el **7,71%.**

Fuente: Informe potencial vitícola 2021. MAPA Datos a 31/07/2020

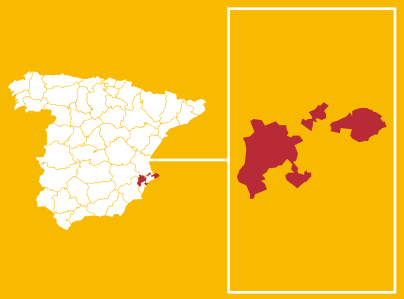
4 Superficie mundial



5 DO Alicante

vinos alicante
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Año creación Consejo Regulador	Nº viticultores inscritos
1.957	2.290
Nº bodegas inscritas	**Nº hectáreas inscritas**
45	10.382



• ZONA GEOGRÁFICA

Provincia de Alicante (Comunidad Autónoma Valenciana). 48 municipios incluidos en 8 subzonas: L'Alacantì, L'Alcoià, Alto Vinalopò, Medio Vinalopò, Bajo Vinalopò, La Marina Alta, La Marina Baja y El Comtat.

• CARACTERÍSTICAS DE LOS PARAJES VITÍCOLAS

Suelos calcáreos muy pobres, franco-arenosos y arenosos. El clima se caracteriza por la gran influencia marítima hasta encontrarse, al final de la sierra de la Oliva con la frontera térmica de la meseta. La acción de los vientos de levante por los corredores montañosos hace que la presencia de humedad, tanto en invierno como en verano, de un carácter más fresco a los vinos de la zona.

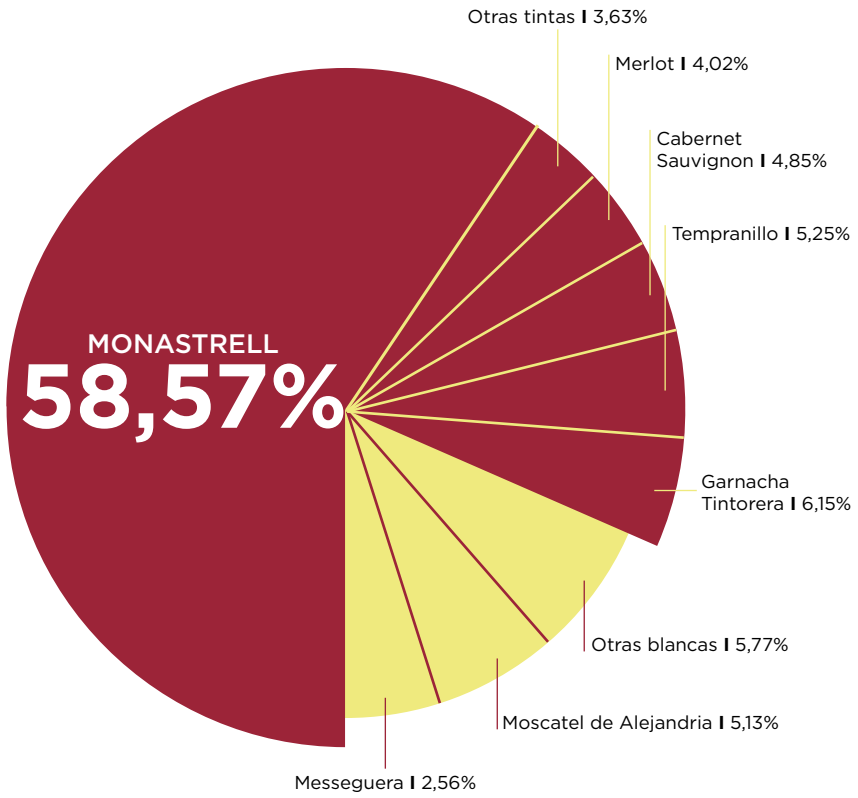
• RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

Blancas
12.000 kilos/hectárea (88,8 hl/ha)
Tintas
9.100 kilos/hectárea (67,34 hl/ha)

• TIPOS DE VINOS

Blancos, rosados, tintos, dulces, de licor, fondillon y espumosos aromaticos.

• PRINCIPALES VARIEDADES Y DISTRIBUCIÓN



Total tintas **82%** I Total Blancas **18%**

• COMERCIALIZACIÓN DE VINOS 2019-2020 (LITROS)

TOTAL 16.427.600

FONDILLON **47 (0,03%)**

ESPUMOSOS **1.262 (0,77%)**

LICOR **1.991 (1,21%)**

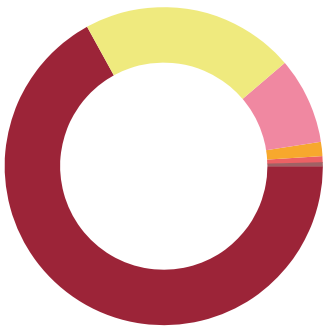
ROSADOS **12.514 (7,62%)**

BLANCOS **34.474 (20,99%)**

TINTOS **113.991 (69,39%)**

COMERCIO INTERIOR 2019-2020 (82,80%)

TOTAL 13.602.100



BLANCOS
3.048.700 (22,41%)

ROSADOS
1.160.400 (8,53%)

LICOR
193.800 (1,42%)

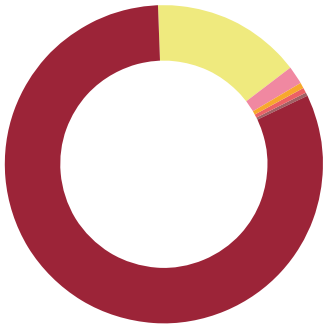
ESPUMOSOS
99.200 (0,73%)

FONDILLON
4.500 (0,03%)

TINTOS
9.095.500 (66,87%)

COMERCIO EXTERIOR 2019-2020 (17,20%)

TOTAL 2.825.500



BLANCOS
398.700 (14,11%)

ROSADOS
91.000 (3,22%)

LICOR
27.000 (0,19%)

ESPUMOSOS
5.300 (0,96%)

FONDILLON
200 (0,01%)

TINTOS
2.303.600 (81,53%)

• RANKING DE IMPORTADORES

1- ALEMANIA
839.146

2- CHINA
294.197

3- FRANCIA
245.914

4- POLONIA
166.050

5- BÉLGICA
149.306

6- EEUU
124.162

7- PAÍSES BAJOS
114.868

8- CANADÁ
112.396

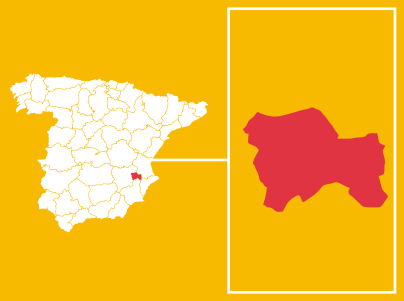
9- FINLANDIA
73.221

10- REINO UNIDO
62.220

5 DO Almansa

ALMANSA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Año creación Consejo Regulador	Nº viticultores inscritos
1.966	760
Nº bodegas inscritas	**Nº hectáreas inscritas**
12	9.800



• ZONA GEOGRÁFICA

Provincia de Albacete (Comunidad Autónoma de Castilla La Mancha). 8 municipios.

• CARACTERÍSTICAS DE LOS PARAJES VITÍCOLAS

Zona de altiplano, a 700 metros de altitud media, y transición entre el Levante y Castilla La Mancha. Los suelos son, en general, ricos en caliza, alternando áreas con poco sustrato y pedregosas, con otras más arenosas y profundas. En general no son tierras muy fértiles.

El clima es continental extremo, con inviernos muy fríos y secos acompañados de veranos muy calurosos. Las lluvias se concentran en la primavera y el final del verano, no superando de media los 250 mm anuales.

• RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

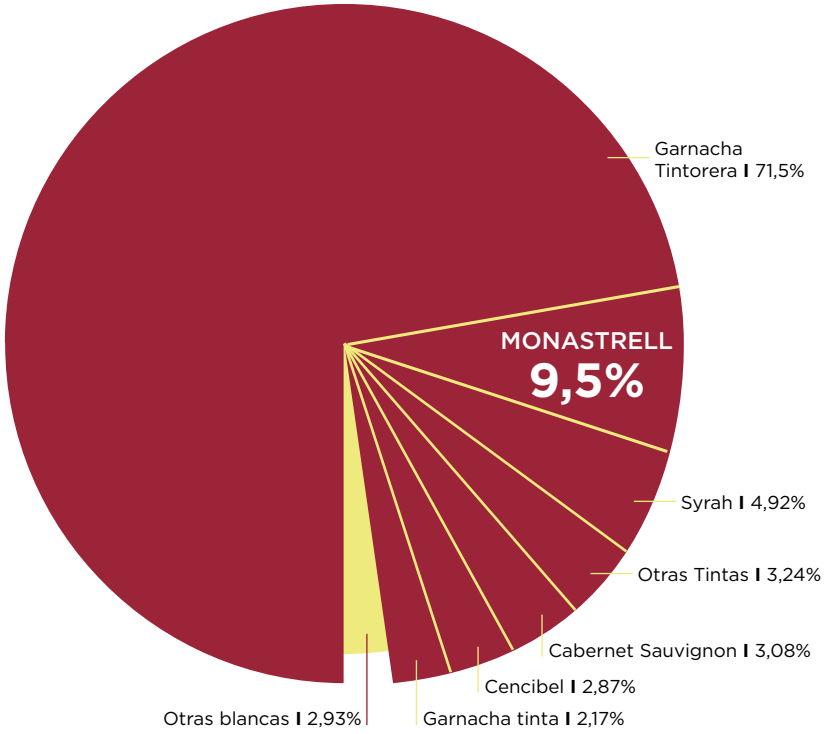
Viñas en vaso
Blancas
7.860 kg/ha (55 hl/ha)
Tintas
6.430 kg/ha (47.58 hl/ha)

Viñas en espaldera
Blancas
11.430 kg/ha (80 hl/ha)
Tintas
10.000 kg/ha (74 hl/ha)

• TIPOS DE VINOS

Blancos, tintos y espumosos.

• PRINCIPALES VARIEDADES Y DISTRIBUCIÓN



Total tintas **97%** I Total Blancas **3%**

• COMERCIALIZACIÓN DE VINOS 2019-2020 (LITROS)

TOTAL **4.027.800**

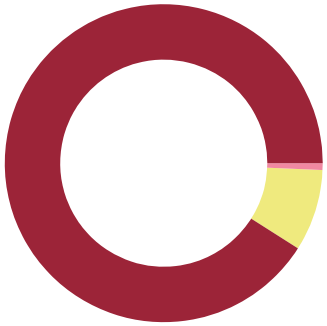
ROSADOS **63.500 (1,58%)**

BLANCOS **227.200 (5,64%)**

TINTOS **3.737.100 (92,78%)**

COMERCIO INTERIOR 2019-2020 (27,61%)

TOTAL **1.111.900**



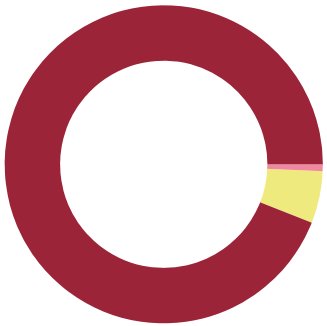
TINTOS
1.012.900 **(91,1%)**

BLANCOS
92.600 **(8,33%)**

ROSADOS
6.400 **(0,58%)**

COMERCIO EXTERIOR 2019-2020 (72,39%)

TOTAL **2.915.900**



TINTOS
2.724.200 **(93,43%)**

BLANCOS
134.600 **(4,62%)**

ROSADOS
57.100 **(1,96%)**

• RANKING DE IMPORTADORES

1- CANADÁ
880.700

2- FINLANDIA
441.200

3- ALEMANIA
303.500

4- EEUU
296.000

5- CHINA
269.800

6- JAPÓN
103.300

7- LETONIA
78.200

8- PAISES BAJOS
77.400

9- ESTONIA
56.700

10- BELGICA
48.200

5 DO Bullas

bullas
Consejo Regulador de la Denominación de Origen

Año creación Consejo Regulador	Nº viticultores inscritos
1.994	255

Nº bodegas inscritas	Nº hectáreas inscritas
12	1.226,5

• ZONA GEOGRÁFICA

Provincia de Murcia (Comunidad Autónoma de la Región de Murcia). 8 municipios.

• CARACTERÍSTICAS DE LOS PARAJES VITÍCOLAS

Terreno accidentado con altitud ascendente de sur a norte, de 700 a 900 metros, que presenta pequeños valles con suelos pardo-calizos y de costra caliza sobre las laderas, y aluviales en los centros de los valles. Suelos pobres en materia orgánica, de altos contenidos en carbonato cálcico y caliza viva, francos y ligeros con buen drenaje, principalmente calcáreos.

El clima mediterráneo está muy matizado por la altitud de la zona. Los inviernos son cortos pero rigurosos, con episodios de nieve. Los veranos son muy calurosos durante el día pero con importantes bajadas térmicas durante la noche. La precipitación media es escasa, del orden de 300 mm. Ocasionalmente se producen lluvias torrenciales y tormentas, principalmente en septiembre y octubre.

• RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

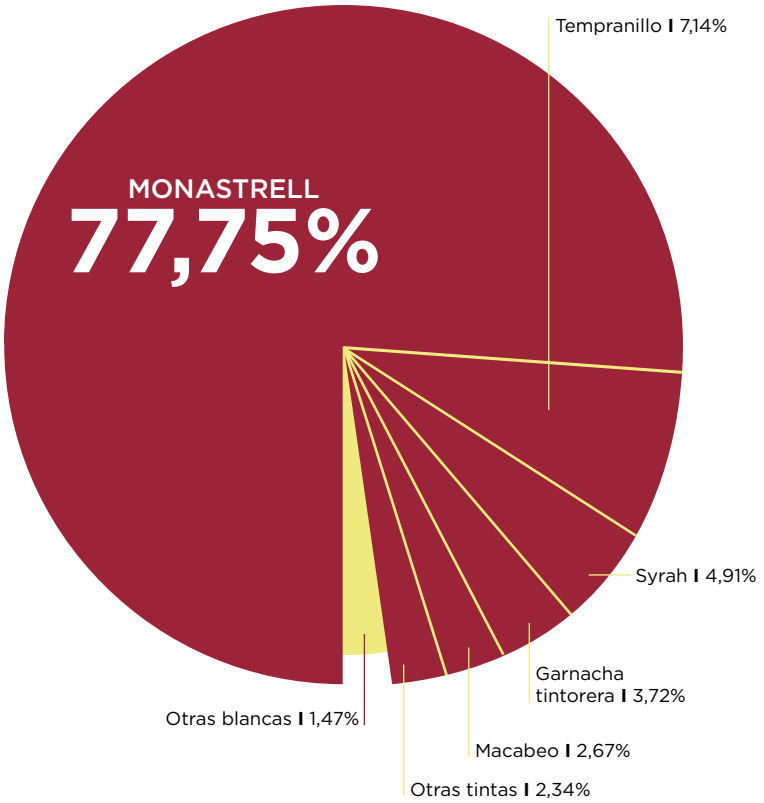
En las plantaciones de secano:
Blancas
6.000 kg/ha (42 hl)
Tintas
5.000 kg/ha (35 hl)

En las plantaciones de regadío:
Blancas
8.000 kg/ha (56 hl)
Tintas
7.000 kg/ha (49 hl)

• TIPOS DE VINOS

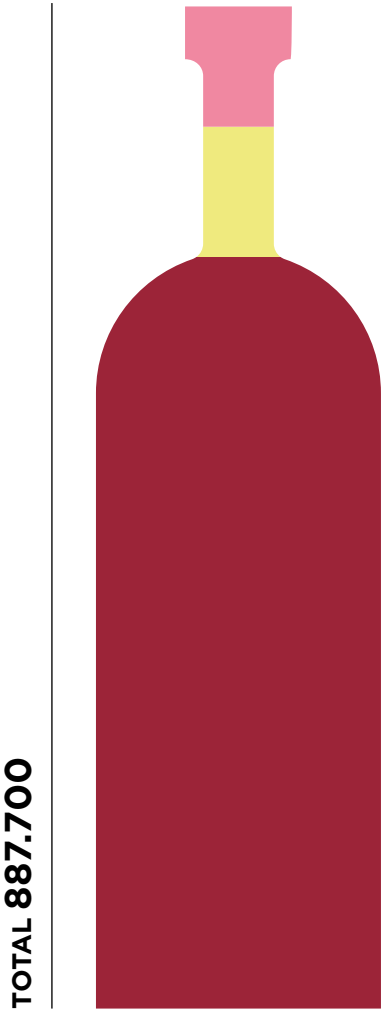
Blancos, rosados, tintos, dulces, de licor y espumosos.

• PRINCIPALES VARIEDADES Y DISTRIBUCIÓN



Total tintas **96%** I Total Blancas **4%**

• COMERCIALIZACIÓN DE VINOS 2019-2020 (LITROS)



ROSADOS **101.400 (11,42%)**

BLANCOS **116.200 (13,09%)**

TINTOS **670.100 (75,49%)**

COMERCIO INTERIOR 2019-2020 (61,08%)

TOTAL **542.200**

TINTOS
395.200 **(72,89%)**

BLANCOS
73.700 **(13,59%)**

ROSADOS
73.300 **(13,52%)**

COMERCIO EXTERIOR 2019-2020 (38,92%)

TOTAL **345.500**

TINTOS
274.900 **(79,57%)**

BLANCOS
42.500 **(12,30%)**

ROSADOS
28.100 **(8,13%)**

• RANKING DE IMPORTADORES

1- ALEMANIA
77.400

2- EEUU
74.000

3- RUSIA
67.600

4- POLONIA
32.500

5- JAPÓN
32.000

6- REINO UNIDO
29.900

7- CHINA
11.000

8- NORUEGA
4.500

9- LETONIA
4.400

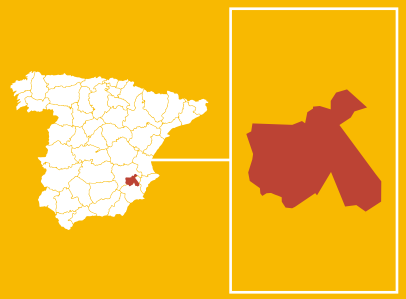
10- BRASIL
3.200

5 DO Jumilla

JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Año creación Consejo Regulador	Nº viticultores inscritos
1.966	1.700

Nº bodegas inscritas	Nº hectáreas inscritas
39	22.700



• ZONA GEOGRÁFICA

Provincias de Albacete y Murcia (Comunidades Autónomas de Castilla-La Mancha y de la Región de Murcia), 7 municipios.

• CARACTERÍSTICAS DE LOS PARAJES VITÍCOLAS

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 aflorante o semiaflorante, 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 finales del Terciario (Mioceno – Plioceno) y comienzos del Cuaternario (Pleistoceno).

EL clima es de tipo continental, influenciado por la cercanía del Mediterráneo y de la meseta castellana. Es soleado y árido, con escasas lluvias, teniendo una media de 300mm anuales, con lluvias irregulares.

• RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

En plantaciones con cultivo extensivo:

Blancas
5.625 kg/ha (41'62 hl/ha)
Tintas
5.000 kg/ha (37 hl/ha)

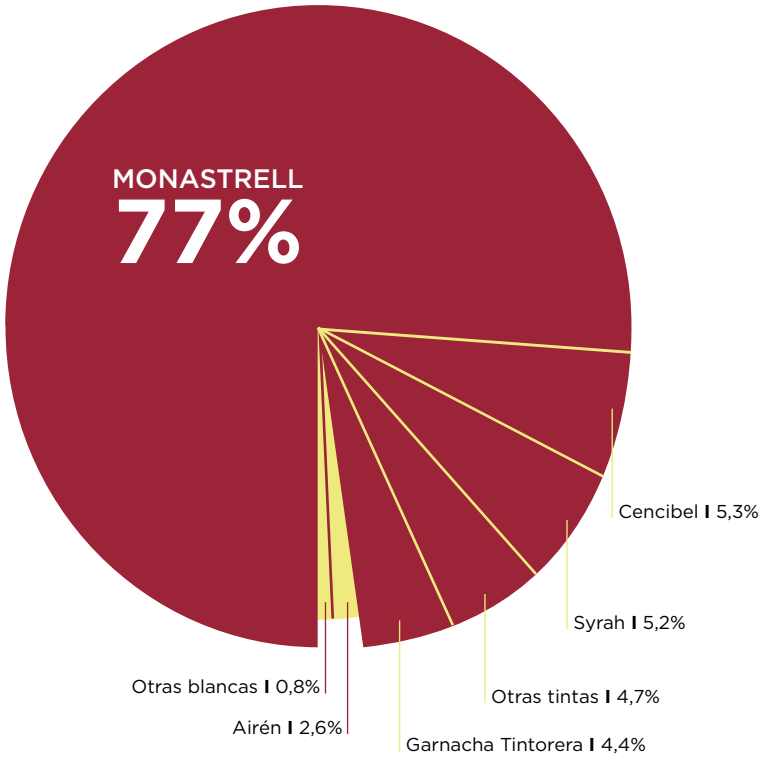
En plantaciones con cultivo intensivo:

Blancas
8.750 kg/ha (64'75 hl/ha)
Tintas
8.750 kg/ha (64'75 hl/ha)

• TIPOS DE VINOS

Vinos blancos, rosados, tintos, dulces y vinos de licor.

• PRINCIPALES VARIEDADES Y DISTRIBUCIÓN



Total tintas **96,6%** I Total Blancas **3,4%**

• COMERCIALIZACIÓN DE VINOS 2019-2020 (LITROS)

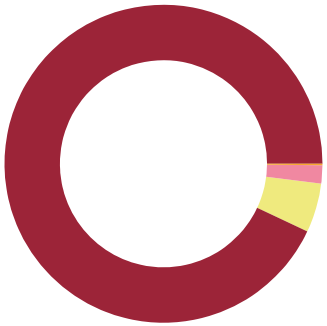
TOTAL **20.078.458**

DULCES Y
VINOS DE LICOR **12.115 (0,06%)**
ROSADOS **427.649 (2,13%)**
BLANCOS **875.730 (4,36%)**

TINTOS **18.762.964 (93,45%)**

COMERCIO INTERIOR 2019-2020 (34,53%)

TOTAL **6.932.676**



TINTOS
6.465.341 **(93,2%)**

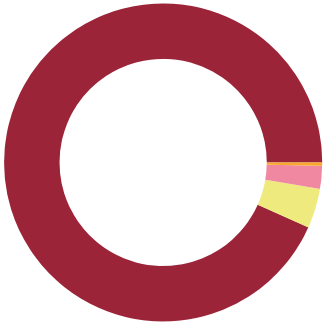
DULCES Y DE LICOR
105.617 **(1,52%)**

ROSADOS
6.984 **(0,10%)**

BLANCOS
354.734 **(5,12%)**

COMERCIO EXTERIOR 2019-2020 (65,47%)

TOTAL **13.145.782**



TINTOS
12.297.623 **(93,55%)**

DULCES Y DE LICOR
5.131 **(0,04%)**

ROSADOS
322.032 **(2,45%)**

BLANCOS
520.996 **(3,96%)**

• RANKING DE IMPORTADORES

1- EEUU
2.195.200

2- ALEMANIA
1.576.400

3- REINO UNIDO
1.387.900

4- CHINA
1.304.700

5- SUIZA
993.100

6- CANADÁ
965.200

7- POLONIA
606.700

8- LITUANIA
368.400

9- RUSIA
362.600

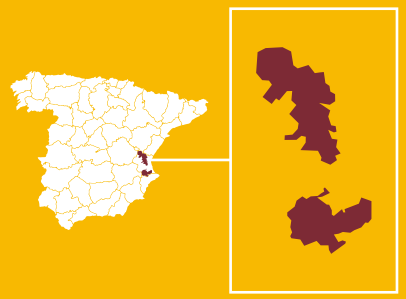
10-JAPÓN
353.700

5 DO Valencia

VALENCIA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Año creación Consejo Regulador	Nº viticultores inscritos
1.957	6.150

Nº bodegas inscritas	Nº hectáreas inscritas
104	13.069



• ZONA GEOGRÁFICA

Provincia de Valencia (Comunidad Autónoma Valenciana).101 municipios incluidos en 4 subzonas: Alto Turia, Valentino, Moscatel de Valencia y Clariano.

• CARACTERÍSTICAS DE LOS PARAJES VITÍCOLAS

Se aprecia la mayor intensidad de asentamiento del viñedo en terrenos del Mioceno y Cuaternarios, transformados en suelos pardo o pardo-rojizos en unos casos y pardo-calizos en otros. Es denominador común de todos los suelos la presencia de calizas y la escasez de humus en el horizonte superficial.

El clima de la DO Valencia es típicamente mediterráneo de inviernos suaves, primaveras lluviosas y veranos calurosos, contando con un promedio de 343 días de sol al año y unas precipitaciones de 427 mm. La orografía del terreno junto a su clima proporciona unos vinos frescos representativos de nuestro patrimonio vitícola.

• RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

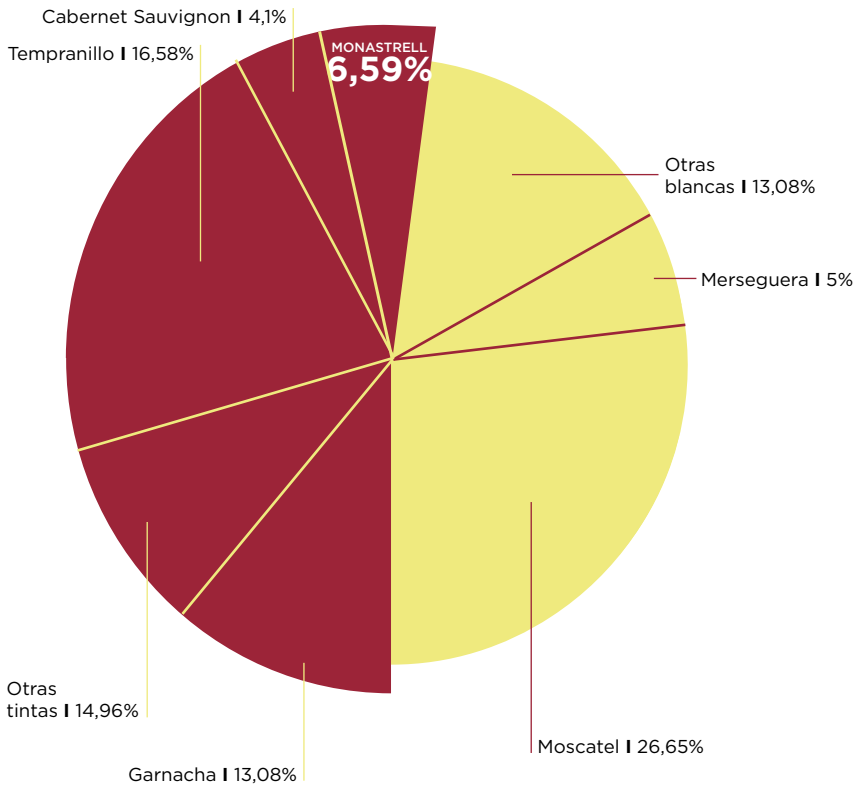
Blancas
12.000 Kg/ha
Tintas
9.100 Kg/ha

Rendimiento medio Monastrell
2500-3000 kg/ha

• TIPOS DE VINOS

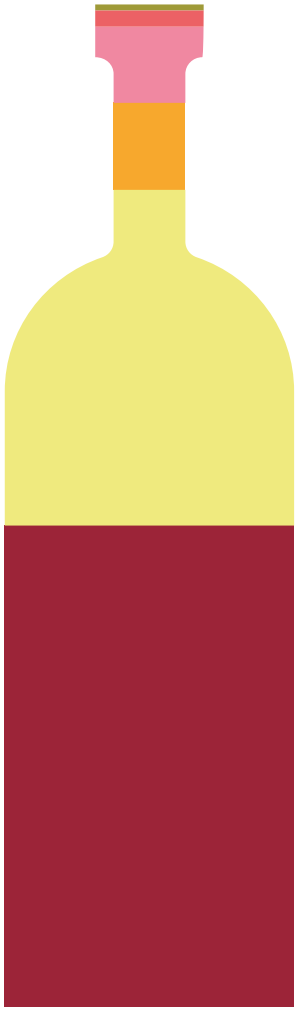
Blancos, rosados, tintos, de licor, espumoso aromático de calidad y de aguja.

• PRINCIPALES VARIEDADES Y DISTRIBUCIÓN



Total tintas **55%** I Total Blancas **45%**

• COMERCIALIZACIÓN DE VINOS 2019-2020 (LITROS)



TOTAL **39.133.900**

DE AGUJA **127.700 (0,33%)**

ESPUMOSOS **613.400 (1,57%)**

ROSADOS **2.916.800 (7,45%)**

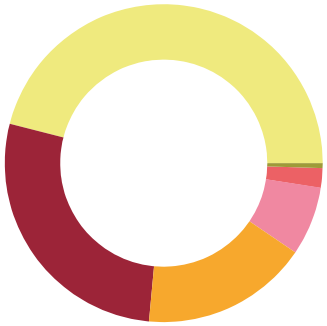
LICOR **3.416.300 (8,73%)**

BLANCOS **13.125.000 (33,54%)**

TINTOS **18.934.700 (48,38%)**

COMERCIO INTERIOR 2019-2020 (37,84%)

TOTAL **14.806.400**



BLANCOS
6.868.900 (46,39%)

ROSADOS
1.022.600 (6,91%)

LICOR
2.518.700 (17,01%)

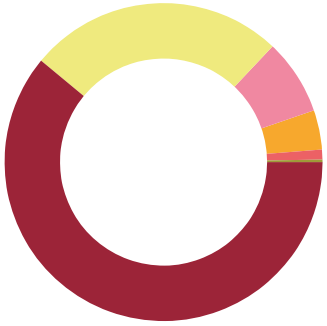
ESPUMOSOS
229.700 (1,55%)

DE AGUJA
84.300 (0,57%)

TINTOS
4.082.200 (27,57%)

COMERCIO EXTERIOR 2019-2020 (62,16%)

TOTAL **24.327.500**



BLANCOS
6.294.100 (25,87%)

ROSADOS
1.894.400 (7,79%)

LICOR
859.000 (3,53%)

ESPUMOSOS
384.100 (1,58%)

DE AGUJA
43.300 (0,18%)

TINTOS
14.852.600 (61,05%)

• RANKING DE IMPORTADORES

1- RUSIA
3.916.400

2- ALEMANIA
3.219.700

3- CANADÁ
1.650.200

4- REINO UNIDO
1.643.100

5- CHINA
1.582.900

6- EEUU
1.166.300

7- DINAMARCA
1.149.900

8- PAÍSES BAJOS
1.096.600

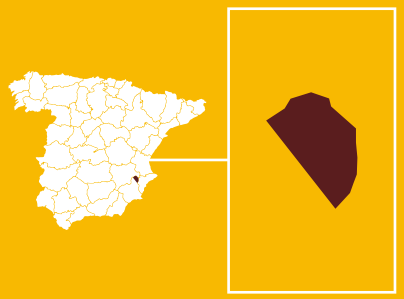
9- BÉLGICA
992.900

10- NORUEGA
902.200

5 DO Yecla

YECLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Año creación Consejo Regulador	Nº viticultores inscritos
1.975	321
Nº bodegas inscritas	**Nº hectáreas inscritas**
9	4.333



• ZONA GEOGRÁFICA

Provincia de Murcia (Comunidad Autónoma de la Región de Murcia). 1 municipio.

• CARACTERÍSTICAS DE LOS PARAJES VITÍCOLAS

Zona de transición entre la meseta y el Mediterráneo, altiplanicie donde los viñedos se sitúan en altitudes que oscilan entre los 535 y los 800 metros sobre el nivel del mar. Los glacis son la forma de relieve más típica y emblemática de la comarca. La principal característica del terreno es el carácter endorreico de sus valles. Los suelos de la zona en general son de tipo calizo, un subsuelo espeso con presencia de carbonatos y una superficie arenosa con formaciones de arcilla. Es pobre en materia orgánica pero bastante sano y con adecuada permeabilidad.

El clima de Yecla es mediterráneo-continentalizado (IGN). Con inviernos largos y fríos y veranos calurosos. La temperatura se caracteriza por una elevada oscilación térmica (de 20ºC). La insolación media anual es de 3417 horas. Las precipitaciones son escasas y localizadas en otoño y primavera, con frecuencia en forma de aguaceros tormentosos. A lo largo del año las lluvias medias oscilan alrededor de los 300 mm.

• RENDIMIENTO MÁXIMO POR HECTÁREA

En plantaciones de secano:
Blancas
4.500 kg/ha (31,5 hl/ha)
Tintas
4.000 kg/ha. (28 hl/ha)

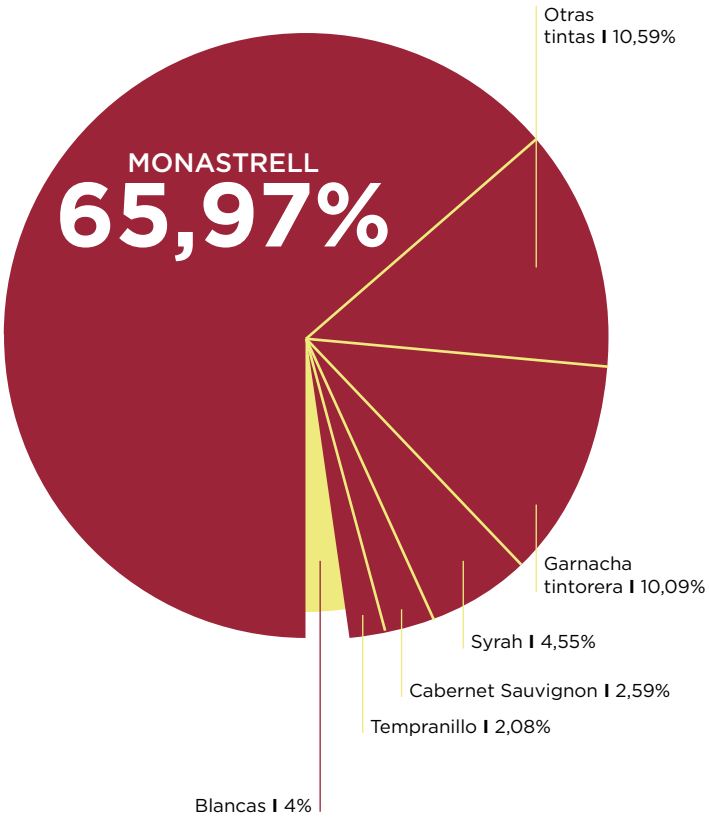
En plantaciones de regadío:
Blancas
9.000 kg/ha (63 hl/ha)
Tintas
7.000 kg/ha (49 hl/ha)

Rendimiento medio Monastrell
2000-3000 kg/ha

• TIPOS DE VINOS

Blancos, rosados, tintos y de licor.

• PRINCIPALES VARIEDADES Y DISTRIBUCIÓN



Total tintas **96%** I Total Blancas **4%**

• COMERCIALIZACIÓN DE VINOS 2019-2020 (LITROS)

TOTAL **4.739.700**

LICOR **12.900 (0,27%)**

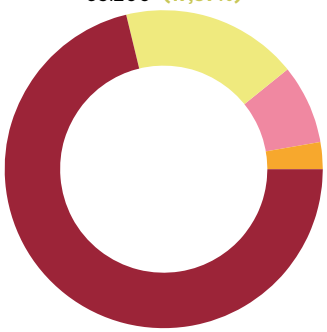
ROSADOS **273.700 (5,57%)**

BLANCOS **875.730 (8,31%)**

TINTOS **4.059.000 (85,64%)**

COMERCIO INTERIOR 2019-2020 (7,66%)

TOTAL **362.900**



BLANCOS
65.200 (17,97%)

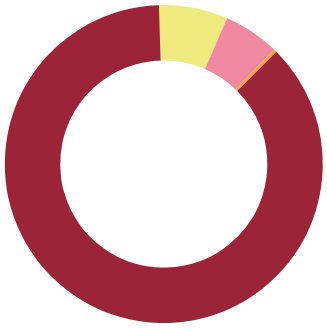
LICOR
10.400 (2,87%)

ROSADOS
28.700 (7,91%)

TINTOS
258.600 (71,26%)

COMERCIO EXTERIOR 2019-2020 (92,35%)

TOTAL **4.376.800**



BLANCOS
328.900 (7,51%)

LICOR
2.500 (0,06%)

ROSADOS
245.000 (5,60%)

TINTOS
3.800.400 (86,83%)

• RANKING DE IMPORTADORES

1- **ALEMANIA**
679.800

2- **DINAMARCA**
464.600

3- **REINO UNIDO**
370.500

4- **LITUANIA**
331.100

5- **CANADÁ**
329.700

6- **EEUU**
271.500

7- **LETONIA**
256.800

8- **CHINA**
245.700

9- **SUIZA**
231.000

10- **PAÍSES BAJOS**
222.500

6 Los vinos de Monastrell

ROSADOS

Los rosados son vinos limpios y brillantes, con tonalidades muy atractivas de una amplia gama de colores rosa en función de su elaboración.

En nariz son intensos y elegantes, con matices frutales y florales, característicos de la variedad.

En boca son carnosos, sabrosos y frescos, con un final afrutado e intenso.

TINTOS

Vinos en general de colores intensos, de capa media-alta, con tonos rojo purpura y ribetes morados.

Muy expresivos en la nariz, destaca su frutosidad, con presencia de frutos rojos y negros, a veces compotas, sus matices florales y recuerdos a bosque mediterráneo.

En boca son equilibrados, tienen estructura y fuerza, con taninos maduros y sabrosos, de gran persistencia.

DULCES Y DE LICOR

Los vinos dulces naturales y vinos de licor son vinos tradicionales de gran calidad.

Brillantes, densos y de un color intenso, picota negra. En nariz presentan aromas a frutos maduros, de fruta negra y ciruela pasa.

La boca es muy intensa y compleja, con buenas sensaciones táctiles y muy persistentes.

FONDILLÓN DE ALICANTE

El Fondillón presenta unos colores que van del caoba al ámbar, con tonalidades cobrizas.

En nariz tiene una gran intensidad aromática con notas a fruta madura y frutos secos, tostados, madera y café.

La boca destaca por su calidez, su complejidad de aromas, y sus sabores ácidos y amargos de gran persistencia.

Fuentes
Datos de los CC. RR Alicante, Almansa, Bullas, Jumilla, Valencia y Yecla
El libro de la Monastrell, Varios Autores, Coordinadores: Fernando Riquelme y Adrián Martínez- Cutillas, Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, 2018