GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Yecla, la tierra de la uva Monastrell

Actualidad Empresarial | 23/08/2024 | 00:00

Yecla, situada en la región de Murcia, se ha consolidado como una de las áreas vitivinícolas más importantes de España. Esto se debe principalmente a su especialización en la uva Monastrell y a su vez, a la rica historia vinícola que posee la región, la cual aprovecha las condiciones climáticas y suelos únicos para la producción de vinos de calidad excepcional.

Es precisamente en este territorio privilegiado donde tienen origen los vinos de Demuerte Wines, un proyecto enfocado en la creación de productos con alto componente artístico e imaginativo tanto en su diseño como en la producción de la bebida. Yecla destaca como un espacio singular, que permite la elaboración de vinos con sabores únicos.

El hogar de la Monastrell

Uno de los principales secretos del éxito de los vinos de Demuerte Wines es el entorno donde se producen. Yecla se distingue por contar con el clima y el suelo ideales para que la Monastrell pueda despegar todo su potencial. Los viñedos se encuentran en altitudes que oscilan entre 535 y 800 metros sobre el nivel del mar.

A lo anterior se suma un clima caracterizado por inviernos fríos y veranos calurosos con una alta oscilación térmica, creando así las condiciones perfectas para la obtención de un vino de óptimas condiciones. Asimismo, la Denominación de Origen Yecla, se caracteriza por la diversidad de estilos de vinos que autoriza.

En ese sentido, los vinos de Yecla bajo la D.O. pueden reconocerse por su equilibrio, intensidad aromática y concentración frutal. Tanto en vinos jóvenes como los de crianza, se distinguen por su color cereza con tonos granates, aromas balsámicos, minerales y frutas rojas.

Con relación al sabor, los vinos de esta D.O, suelen describirse como carnosos, cálidos, suaves y tánicos, distinguiéndose también por mantener un equilibrio y extracto predominante, características que aporta la uva Monastrell de este territorio.

Saga de vinos Demuerte en Yecla

En este contexto de excelencia y tradición Demuerte Wines se ha enfocado en aprovechar las cualidades de la uva Monastrell para la elaboración de vinos que destacan por su diseño elegante e innovación, en los que además predomine la calidad y estética. Esta marca ha sabido

fusionar arte y viticultura para crear vinos que destacan como obras de arte.

Elaborados en Bodegas Barahonda por Pablo Cortés, la saga Demuerte Wines se compone de siete vinos, cuya protagonista principal es la Monastrell de Yecla y que han obtenido premios y reconocimientos alrededor del mundo. Todo lo anterior ha permitido que los productos de Demuerte Wines se consoliden como referentes prestigiosos de Yecla y de la tradición vinícola en esta región.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/246130-yecla-la-tierra-de-la-uva-monastrell.htm