

UVA A UVA - ESPACIO MONASTRELL

RUTAS DE VINO BULLAS, JUMILLA Y YECLA.

FITUR 2025 (sábado 25 y domingo 26 de enero)

Feria organizada en colaboración con las tres rutas del vino de Bullas, Jumilla y Yecla.



Región de Murcia

Una inmersión sensorial y participativa de nuestros vinos, aceites y mieles en colaboración con las tres Rutas del Vino Bullas, Jumilla y Yecla.



Sábado 25 de enero (11:00 a 18:45h)

Ruta del vino de Jumilla

11:00 – 11:45 horas

DEGUSTACIONES DE MIELES POR EL OBRADOR DE FRAN

Se realizará una cata de diferentes mieles Miel de Azahar (limoneros de la Región de Murcia), Miel de Almendro en crema (almendros de Jumilla) y Miel de Retama (cosecha propia Jumilla), acompañado con unos maridajes de pan, aceite y miel, queso con miel y sobrasada con miel. Todo regado con 'uva monastrell' de Jumilla.

12:00 – 12:45 horas

CATA CON LOS 5 SENTIDOS DE LA MANO DE BODEGAS SILVANO GARCÍA

Se realizará un maridaje de vinos, aromas y gastronomía sensorial por el sumiller de la Bodega.

13:00 – 13:45 horas

SABOREA EL PASO DEL TIEMPO POR BODEGAS LUZÓN

Cata vertical de diferentes añadas de Altos de Luzón. Una experiencia muy interesante donde vamos a poder apreciar la evolución y madurez de un vino a través del tiempo ... dos añadas únicas separadas por el tiempo (Altos de Luzón 2012 y Altos de Luzón 2022) de la mano del sumiller de la bodega.

14:00 – 14:45 horas

UN PATIO DE VINOS EN JUMILLA

A través de los vinos y la gastronomía de Jumilla, conoceremos de primera mano el conjunto de alojamientos turísticos 'Patio de Luces' situado en Jumilla, la ciudad del vino. El proyecto aúna la tradición con denominación de origen y el diseño para crear espacios únicos y exclusivos.

Ruta del vino de Yecla

15:00 – 15:45 horas

INICIACIÓN A LA CATA DE ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICOS - ALMAZARA 'DEORTEGAS'

Cata de tres variedades, interpretación de los perfiles sensoriales, aprendiendo a distinguir los aceites por sus características más destacadas.

16:00 – 16:45 horas

QUESOS, CHOCOLATE Y VINO. EL TRIÁNGULO PERFECTO POR BODEGAS CASTAÑO

Cata personalizada con quesos, chocolate y vinos dulces, rosados y blancos.

Ruta del vino de Jumilla

17:00 – 17:45 horas

JUAN GIL, MÁS DE UN SIGLO EN TU COPA

Se hará un maridaje de diferentes vinos 'Blanco Moscatel Seco', 'Tinto Monastrell etiqueta Amarilla, Plata y Azul' con quesos DO Murcia. Bodegas Juan Gil se fundó en el año 1.916. Con más de un siglo de trayectoria ofrece vinos elaborados con criterios enológicos tradicionales, apoyados con la tecnología necesaria para conservar en ellos todo lo que la variedad Monastrell aporta sin perder la personalidad propia de la variedad y de la bodega.

Ruta del vino de Bullas

18:00 – 18:45 horas

CATA GOURMET DULCE. AGROLAVIA ENOTURISMO

Se hará un maridaje de AOVE, Vino de nueces y Miel, típico de la noche de San Juan a cargo de Miguel Ángel Campoy.

Domingo 26 de enero (11:00 a 14:00h)

Ruta del vino de Jumilla

11:00 – 11:45 horas

JUAN GIL, MÁS DE UN SIGLO EN TU COPA

Se hará un maridaje de diferentes vinos 'Blanco Moscatel Seco', 'Tinto Monastrell etiqueta Amarilla, Plata y Azul' con quesos DO Murcia. Bodegas Juan Gil se fundó en el año 1.916. Con más de un siglo de trayectoria ofrece vinos elaborados con criterios enológicos tradicionales, apoyados con la tecnología necesaria para conservar en ellos todo lo que la variedad Monastrell aporta sin perder la personalidad propia de la variedad y de la bodega.

12:00 – 12:45 horas

MONASTRELL Y PETIT VERDOT, TRADICIÓN E INNOVACIÓN POR BODEGAS SAN DIONISIO

La presentación y degustación del vino estará acompañada de gastronomía de la Región de Murcia.

Ruta del vino de Yecla

13:00 – 13:45 horas

DE YECLA A TU COPA: CATA DE MONASTRELL DE BODEGA BARAHONDA

Se disfrutará de una cata de tres vinos acompañados de gastronomía de la Región de Murcia.

14:00 horas

CIERRE DEL EVENTO.

¡VIVE EXPERIENCIAS ÚNICAS, APÚNTATE AHORA!

Se necesita inscripción previa para poder acceder a los talleres. 25 plazas disponibles.