**Viñedo viejo, el tesoro de la D.O.P Jumillla**

**La DOP Jumilla reivindica el valor del viñedo viejo con una cata exclusiva en FENAVIN 2025**

**Ciudad Real, 06-05-2025.-** La 13ª edición de la Feria Nacional del Vino (FENAVIN), que se celebra del 6 al 8 de mayo de 2025 en el complejo IFEDI de Ciudad Real, ha acogido en su primer día la cata “Viñedo viejo, el tesoro de la DOP Jumilla”, un viaje sensorial por las emblemáticas viñas viejas de la región de Murcia con una muestra significativa de vinos de variedad Monastrell.

Una experiencia única, que ha tenido lugar en la sala de catas ‘Custodio Zamarra’, dentro del programa "Catas y Armonías" patrocinado por Unicaja Banco, organizada por la Denominación de Origen Protegida (DOP) Jumilla, con la colaboración de la Old Vine Conference, una fundación destinada a salvaguardar el viñedo viejo que queda en el mundo, siendo en España donde se encuentra la mayor parte con cerca de 300.000 hectáreas de superficie, según ha explicado Anna Harris-Noble, embajadora regional para España de la Old Vine Conference.

El total de viñedo viejo en la DOP Jumilla supone más del 20% de la superficie, siendo la variedad de uva Monastrell, la mayoritaria con un 90%, seguida de la Airén y la Garnacha Tintorera. En esta región, caracterizada por sus profundos suelos calizos, se considera “viñedo viejo” a aquel que tiene más de 30 años, con viñas muy adaptadas al territorio en el que crecen, donde se consigue una producción equilibrada, con uvas de maduración lenta que alcanzan de manera equilibrada los niveles de alcohol y acidez. “Viñas sabias que dan lugar a los mejores vinos de la región de Murcia”, ha señalado la directora de comunicación de la DOP Jumilla, Esther González de Paz, que ha estado acompañada en esta actividad por la secretaria gerente de esta DOP, Carolina Martínez Origone.