vinetur

La cosecha 2025 de la DOP Yecla obtiene la calificación de muy buena

El consejo regulador valora 19 vinos y sitúa cerca de cuatro millones de litros bajo amparo

miércoles 3 de junio de 2026



La cosecha 2025 de la Denominación de Origen Protegida Yecla ha obtenido la calificación de “Muy Buena” tras la evaluación realizada por el comité de cata el pasado 27 de mayo en la sede del consejo regulador. La entidad ha informado de que la campaña mantiene la línea de calidad de los últimos años y que la sanidad de la uva ha sido uno de los aspectos mejor valorados por el panel.

En la sesión se cataron 19 vinos representativos de la añada: 4 blancos, 4 rosados y 11 tintos. El comité estuvo formado por 11 enólogos del panel oficial de catadores de la DOP Yecla y cuatro invitados: Sergio Puche, agricultor inscrito; Ana Sánchez, sumiller y copropietaria de Estirpe; Pedro Miralles, propietario de la Peña Taurina de Yecla; y el crítico gastronómico Pachi Larrosa.

El consejo regulador ha señalado que la campaña 2025 ha permitido obtener cerca de cuatro millones de litros de vino calificado bajo el amparo de la DOP Yecla. La entidad vincula ese volumen a una vendimia marcada por el buen estado sanitario de la uva, un factor que ha facilitado la elaboración de vinos con perfiles definidos en cada una de las categorías analizadas.

En los blancos y rosados, el panel ha apreciado viveza, frescura y buena armonía, junto con aromas florales y frutales. En los tintos, la valoración ha subrayado la intensidad de color, la estructura, los taninos equilibrados y la expresión de fruta roja y negra madura.

La DOP Yecla ha atribuido esas características a la variedad autóctona Monastrell, presente de forma principal en la zona y señalada por el comité como una de las señas de identidad de los tintos de la denominación. La calificación de la añada se suma así a la trayectoria reciente de la denominación, que mantiene una valoración alta para su producción amparada.