



Viña Elena

BODEGAS



ENOTURISMO



FAMILIA
Pacheco



Francisco Pacheco, fundador de la bodega



· DESDE 1948 ·

*La historia de la bodega
es la biografía de un
legado familiar.*



Paco Pacheco

HISTORIA

Situada en Jumilla, la bodega fue fundada en 1948 por nuestro abuelo Francisco, que empezó haciendo vino en el lagar de la casa, posteriormente pasó a manos de nuestro padre Paco Pacheco quien amplió el negocio, y actualmente somos la 3^{ra} y 4^{ta} generación quienes continuamos con esta

empresa familiar.

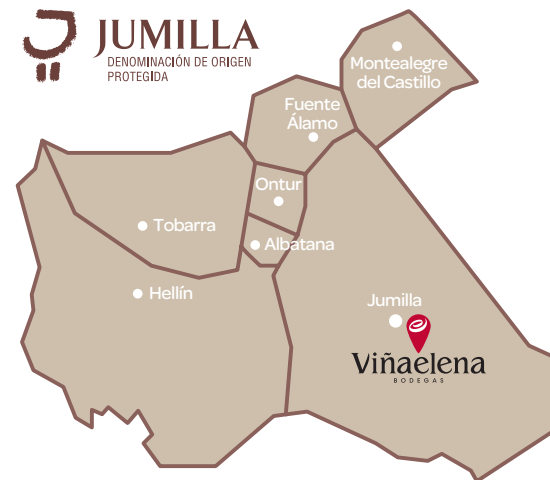
Trabajamos en constante evolución y con la pasión por el vino heredada de nuestros antecesores. Nuestra identidad se sustenta en la mirada continua al futuro pero sin perder nuestros valores de bodega familiar.



Elena Pacheco con su padre Paco



3^{ra} generación (Elena y Emi) y 4^{ta} generación (Fernando, Elena y María)





VIÑEDOS

Para nosotros es una gran responsabilidad **mantener el legado vitivinícola familiar** (un patrimonio que inició nuestro abuelo), pero tenemos también el **compromiso de mantener los viñedos viejos de nuestra zona** porque ellos son los que nos dan **identidad, carácter y diferenciación**.

Nuestro principal objetivo es **poner en valor la diversidad vinícola que tenemos en la D.O. Jumilla**, una de las más antiguas, haciendo un **homenaje a los viticultores que cuidan de estos viejos viñedos con emoción y sentimiento**.

Estamos elaborando vinos de la variedad **Monastrell, de parcelas concretas: con diferentes suelos, exposición solar y altitud**, para dar a conocer así la **elegancia y pureza oculta que tiene nuestra uva autóctona**.

Estamos trabajando por nuestra uva autóctona, pero sin dejar de cultivar también otras **variedades que por su ciclo vegetativo se adaptan perfectamente a nuestra tierra y a nuestro clima**, como la Garnacha Fina, o variedades blancas tradicionales como Malvasía.

LOS VINOS

Distinguimos dos grandes gamas de vino: Familia Pacheco, la tradicional y Bruma del Estrecho de Marín, la colección de parcelas donde nos permitimos experimentar e innovar.

La gama Familia Pacheco son los vinos que hemos elaborado tradicionalmente. Proviene tanto de viñedos propios, cercanos a la bodega, como de agricultores que históricamente nos traen sus uvas desde hace más de 40 años. Esta gama responde a una completa selección de variedades que funcionan muy bien en nuestra zona.



Proyecto personal de Elena Pacheco e Isio Ramos cuyo objetivo es elaborar vinos 100% Monastrell de diferentes parajes o parcelas de la DOP Jumilla, dejando que cada una se exprese en función de su microclima, suelo, localización y edad de viñedo, mediante diferentes métodos de cultivo y elaboración. La Monastrell ofrece perfiles de boca diferentes según se lo cultive en suelos con arena, arcilla, suelos pedregosos o con material calcáreo. En esta colección de parcelas hemos conseguido vinos delicados, frescos y dinámicos de nuestra variedad autóctona.

BRUMA

del estrecho de marín





CULTIVOS DEL MEDITERRÁNEO

Hemos ampliado nuestra gama de productos incluyendo aceite de oliva y almendra frita de producción propia.

De este modo, junto al viñedo, completamos la trilogía del cultivo tradicional del altiplano murciano.



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA. *Alma de Emi*
Variedad: Arbequina.

ALMENDRAS. *Emi*
Almendras saladas y almendras con pimentón ahumado o picante.

SOSTENIBILIDAD

Placas solares en el tejado y depuradora propia de aguas residuales de limpieza



Viñedo ecológico



Utilización de trampas para polilla del racimo



Cargador de coches eléctricos en el parking, a disposición de las visitas



Sistema ecológico: "espanta-jabalíes"



Reutilización de raspón como abono para la viña

Filtro de agua osmotizada para el restaurante. Botella de agua rellenable.



Colaboración con el CEBAS-CSIC para el desarrollo de investigaciones sobre nuevos productos de valor añadido a partir de subproductos de la industria vitivinícola (raspón, bagazo y lías), obteniendo un producto intermedio con propiedades funcionales para la industria cosmética y alimentaria.



Fomento de la economía circular: enocosmética

PARTICIPACIÓN Y RECONOCIMIENTOS



<https://www.la7tv.es/video/entre-mujeres/pemw10002t-vmv/20240325091743035679.html>

Video de la entrevista en el programa Entre Mujeres 24 de marzo 2024



DISTINCIONES

20 de octubre de 2023

Premio a la promoción de un centro de día de parte de Astrade, entidad sin ánimo de lucro cuyo objetivo es mejorar la calidad de vida de las personas con TEA (Trastorno del Espectro Autista)



<https://www.facebook.com/feaps.murcia/videos/186790957797931/>

5 de marzo de 2024

Los VI Premios Diario de Campo organizados por la 7 Televisión reconocen a Elena Pacheco por su liderazgo y por haber creado un proyecto singular dentro del sector vitivinícola.

En la imagen, María (4ª generación de la bodega) recoge el premio y representa el relevo generacional.





JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA



vinod~espana RUTAS



<https://www.facebook.com/jumillaturism/videos/675480211190149/>

Renovamos el protocolo de seguridad alimentaria IFS, una de las certificaciones más exigentes en materia de calidad.



Renovamos la Certificación del Sistema Integral de Calidad Turística en Destinos (SICTED).



Sello gastronómico 1001 SABORES DE LA REGIÓN DE MURCIA, desde 2022



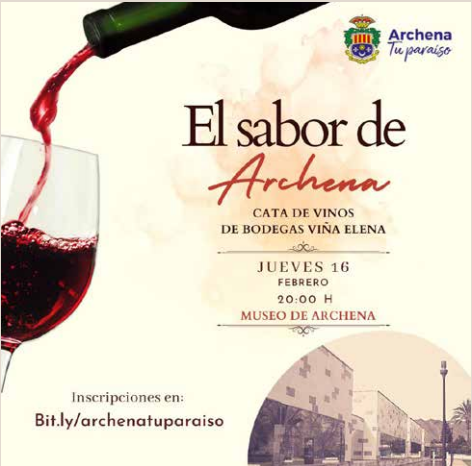
Travelers Choice Awards 2025. 5 estrellas (nº 1 de 22 cosas que hacer en Jumilla)



Recomendación de la revista Tapas 2025/26



FERIAS LOCALES Y DEL ENTORNO



ENOTURISMO

Tenemos la suerte de contar con todas las infraestructuras de bodega desde sus inicios.

La bodega donde el abuelo comenzó a hacer vino a mediados del siglo pasado, junto con la casa familiar, que han sido recientemente restauradas (bodega 0).

Las naves que conforman el complejo Viña Elena datan de distintas épocas y tienen diferentes propósitos: venta de vino en grandes formatos, nave de embotellado y almacenamiento, nave de elaboración y crianza (bodegas 1, 2 y 3).

Además, en la visita a Viña Elena, el turista conocerá de primera mano nuestros viñedos y los secretos más íntimos en torno a la elaboración de nuestros vinos.

Puede ser partícipe de nuestra historia y la gran evolución generacional de la que hemos sido protagonistas, pero sobre todo, de esta vuelta a los orígenes que cierra el círculo y nos une a nuestro pasado.





BODEGA 0

Principio siglo XX

Francisco Pacheco adquiere esta casa a principios de los años 40 del siglo pasado y ya contenía el lagar donde se dedicó a elaborar vino. Hoy, más de 80 años después, es un espacio rehabilitado para las visitas enoturísticas.



BODEGA 1

1948

En 1948 comienza la construcción de esta bodega de **elaboración y crianza, con depósitos de hormigón y grandes barriles**. A día de hoy sigue siendo el despacho donde **comercializamos el vino en grandes formatos**.



BODEGA 2

1978

30 años después, en 1978, Paco Pacheco edifica esta **nave con grandes depósitos subterráneos**, que es a día de hoy nuestra **zona de envasado y producto terminado**.



BODEGA 3

2005

En 2005, con Elena Pacheco como gerente, se construye esta nueva nave que alberga la **zona de elaboración con las últimas tecnologías, una sala de crianza de vinos y la tienda y oficinas**.

BODEGA 3



BODEGA 2

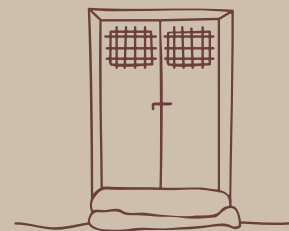


BODEGA 1





BODEGA 0



La casa de los abuelos

DE BODEGAS VIÑA ELENA

*Un nuevo espacio
enogastronómico*

La Casa de los Abuelos: una casa y antigua bodega recién reacondicionada donde arquitectónicamente hemos tenido un **respeto absoluto por lo existente**, todas las estancias de la casa y su estructura y configuración permanecen como eran originalmente y, donde por necesidades burocráticas y administrativas hemos tenido que hacer modificaciones, intentamos que el **contraste fuera muy evidente entre la parte moderna y los vestigios antiguos**, sin ocultar ni

imitar, con el único objetivo de guardar su originalidad, en un ambiente rural donde transportarnos a esa época. Cuenta con **varias salas, de diversas capacidades** (4, 8, 12 pax) y una **sala multimedia** capaz de albergar hasta 30 pax, (el antiguo palomar) ideal para eventos empresariales de pequeño formato. Y con una **cocina profesional, totalmente equipada**, donde nuestra chef prepara los diferentes menús.





La rehabilitación y reforma del complejo Bodegas Viña Elena gana el

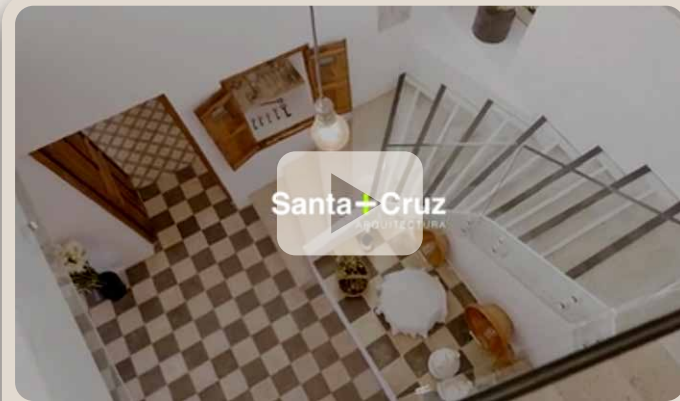
PREMIO REGIONAL DE ARQUITECTURA 2023

en la XXII edición de los Premios de Arquitectura de la Región de Murcia

Santa + Cruz

ARQUITECTURA

[ver web del proyecto arquitectónico](#)



[ver video: https://vimeo.com/846917421](https://vimeo.com/846917421)

El jurado ha valorado “la iniciativa del proyecto de apostar por la rehabilitación, la regeneración y la renovación de inmuebles existentes conservando y potenciando valores patrimoniales, ambientales y etnográficos. Se soluciona con mucha sensibilidad el desarrollo del nuevo programa y la iniciativa de la propiedad de renovar y transformar el negocio familiar sin olvidar sus orígenes y su memoria.”

El complejo bodeguero 'Viña Elena' de Jumilla, de Santa-Cruz Arquitectos, gana el Premio Regional de Arquitectura

LA VERDAD ha sido reconocida en la categoría de Innovación y Divulgación por el proyecto de rehabilitación de la casa solariega de San Nicolás por el Colegio Oficial de Arquitectos de la Región de Murcia. Biblioteca Reg...



El complejo 'Viña Elena' de Jumilla, de Santa-Cruz Arquitectos, gana el Premio regional de Arquitectura

La sección 'Arquitectura naturalista' del programa Plaza Pública, de Onda Regional, ha recibido la mención en la categoría de Innovación y Divulgación ex aequo



Rehabilitación y refor...

El complejo b... Premio Regio... galardones, c...

Región de Murcia



Pancorbo preside la gala de entrega de la XXII edición de los Premios de A...

Europa Press Murcia



MURCIA, 7 Oct. (EUROPA PRESS) - Los Premios de Arquite... Región de Murcia, que cumplen su XXII edición, fueron ent... una gala presidida p...

Siete Días JUMILLA

Viña Elena gana el Premio Regional de Arquitectura por la rehabilitación de su antigua casa solariega

Jul 30, 2023 | DESTACADOS. Jumilla | ★★★★★



Convocados por la Comunidad Autónoma, el Colegio Oficial de Arquitectos, la Fundación Cajamurcia y Caixabank

ganado el XXII Premio Regional de... ggio Oficial de Arquitectos de la Región de... r Esquivá, Juan Antonio Carlos Santa-Cruz y... el proyecto de rehabilitación de una antigua...

Bodegas de Viña Elena / Santa-Cruz Arquitectura



El complejo bodeguero recibió el 12º Premio Regional de Arquitectura en un lugar c...

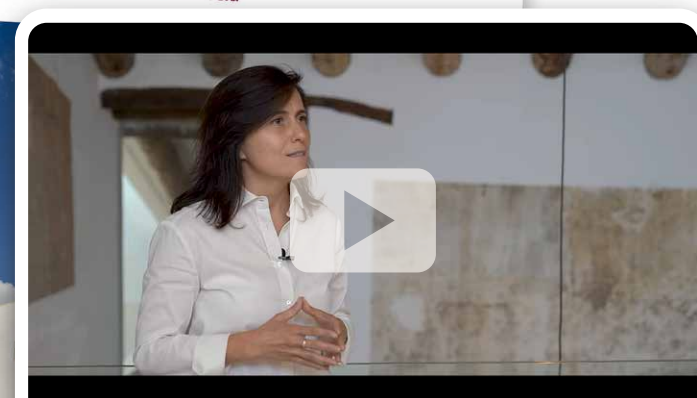
Beatriz Lorente, Carlos Antonio Santa-Cruz y Jaime Pérez Zulueta Arquitectos, María Martínez, y de los d... Región de Murcia, F... este miércoles el fall...



+ 15

Premios de Arquitectura Región de Murcia

XXII EDICIÓN + OTRAS EDICIONES +



https://youtu.be/UIA5C-s4UiM?si=PaWKWS2b_7i7ArG_

PREMIO REGIONAL DE ARQUITECTURA 2023. REHABILITACIÓN Y ADECUACIÓN DEL COMPLEJO BODEGUERO VIÑA ELENA. JUMILLA



*Un paseo por
la historia de
la bodega y
de la Familia
Pacheco.*

Conscientes de que todas las bodegas tienen elementos comunes (zona de elaboración y crianza de vinos, por ejemplo), con la restauración de La Casa de los Abuelos quisimos poner en valor la antigua bodega, el lagar, el palomar, el granero, el pajar... en definitiva, la casa donde la Familia Pacheco se ha criado.

Nuestro objetivo es enseñar cómo se hacía una vendimia y cómo se vivía en aquella época (años '30 y '40) en el campo, y todas las tareas que se desarrollaban. Una manera de homenajear nuestra tradición familiar, desde nuestro abuelo hasta la generación actual.



Con el objetivo de dar a conocer el territorio, la identidad, el carácter y las tradiciones de la zona, contamos cosas que se pueden ver y palpar, sin artificios, con toda la honestidad que conlleva pertenecer a una zona agrícola y vinícola.

Un espacio gastronómico que pone el broche final a la visitas enoturísticas, con salas pequeñas para grupos muy reducidos, donde la esencia y el afecto de la familia no se ha perdido, sino que se ha transmitido de generación a generación y ahora también a todos los visitantes.

FORMATOS DE VISITA

1	Visita a bodega y viñedos
2	Visita + almuerzo campero
3	Visita + menú Raíces
4	Visita + menú Zarcillo

Para ampliar información de cada tipo de visita y su precio, por favor, visite nuestra web www.vinaelena.com





Cuidamos las recetas familiares, la cocina tradicional de nuestra zona y los productos típicos del pueblo, pero dándoles un toque personal.





1 SOL Guía Repsol 2026

En febrero de este año La Casa de los Abuelos fue reconocida con un Sol Repsol 2026.

El Sol de La Casa de los Abuelos tiene nombre propio: **Ana José García**, nuestra chef. Una mujer valiente, sensible y firme, que se ha reinventado y ha apostado por este proyecto familiar desde el primer momento.

Este Sol también es el reflejo de un **equipo incansable**: horas de trabajo silencioso, compromiso y una filosofía compartida: hacer las cosas bien, con honestidad y pasión.

Soles Guía Repsol TARRAGONA, 2026



En La Casa de los Abuelos, la gastronomía no va sola: está unida a la viticultura, al campo y a la bodega. Este proyecto nació en casa, literalmente. Recuperamos la antigua vivienda de nuestra familia Pacheco y la bodega de origen (el lagar, las habitaciones, la forma de vivir y trabajar en el campo) para convertirla en un espacio enogastronómico donde la historia, el territorio y el producto se entienden y se disfrutan sin artificios.

EVENTOS CORPORATIVOS

La tradición y la cultura del vino, junto con la gastronomía local, se suman a los eventos corporativos para darles un matiz inolvidable.





Una reunión o evento corporativo toma un carácter único si incluye una visita guiada por la bodega y viñedos, una cata comentada de vinos o una agradable comida en nuestro espacio gastronómico con diversas opciones de menú maridaje.

Disponemos de una sala multimedia, otras salas con distintas capacidades para grupos reducidos (8, 10 o 12 pax) y la sala de barricas para grupos más numerosos o la zona ajardinada en el exterior de la bodega que admite todo tipo de actividades.



CONVENIOS CON OPERADORES TURÍSTICOS



Viajes Tours Calypso son especialistas en excursiones y circuitos por todo el mundo. El mercado de turismo los reconoce como el operador de viajes en autobuses más prestigioso y con mejor relación calidad/precio, puntualidad y buen servicio, hacia todos nuestros destinos.



Intercruises actúa como enlace entre el barco y la costa, prestando servicio a los cruceristas, al barco y a su tripulación mientras están en el puerto de Cartagena (a 1 hora de la bodega). Visitan Viña Elena para conocer las tradiciones de nuestra cultura vitícola, con una degustación de vinos en nuestra espectacular sala de crianza.



Recibimos las visitas en tiempo de vendimia para mostrar el proceso e incluso poder probar las uvas directamente del viñedo. Es la época más esperada para la bodega, donde los turistas pueden vivir la elaboración del vino. La experiencia se completa con un menú maridaje en *La Casa de los Abuelos*, nuestro espacio gastronómico.



*Actividades
para vivir
de cerca
la bodega
y desde un
punto de
vista no
habitual*

LOS EVENTOS

SEN

SA

CIO

NES



Viña Elena
BODEGAS





Una serie de eventos, diferentes entre sí, cuyo objetivo es que la gente viva una experiencia especial, que no sea la típica visita con degustación sino algo que despierte en ellos nuevas sensaciones.

Este formato de eventos nos parece una manera más cercana de conectar con nuestro público, son momentos más íntimos y personalizados, en contacto directo con la bodega y sus integrantes.

Muchos de ellos son para disfrutar de las noches de verano y al aire libre, aunque otros tienen fechas asignadas como San Valentín o la época de trufas.

Algunos ejemplos de los eventos que ya realizamos:

- Cenas maridaje de temáticas:
 - Vinos monovarietales
 - Vermucho y cócteles
 - Proyecto parcelario Bruma
- Música entre vinos
- Concierto de piano, música clásica
- Showcooking + Dj
- Cine de verano
- Crea tu propio coupage
- Semana gastronómica de la trufa
- Visita nocturna + música en vivo
- Actuación de baile flamenco
- Banda de cornetas y tambores
- Yoga facial y enocosmética
- Taller de cerámica y vino
- ...



Música entre vinos



Concierto en la viña



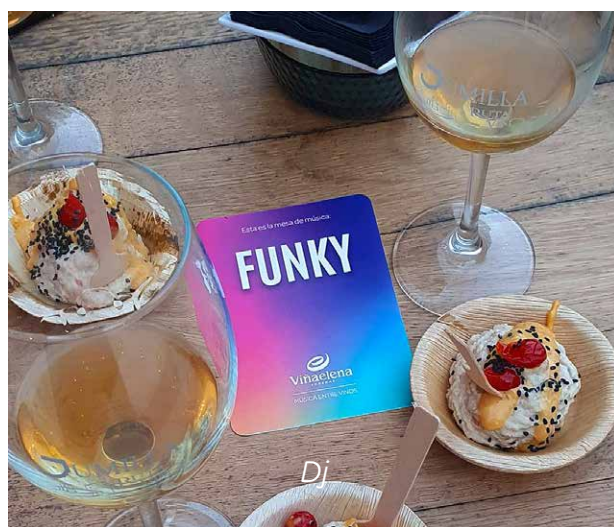
Piano, música clásica



Flamenco



Rock de los '80



Dj



Jazz

Crea tu propio coupage



Cenas maridaje



Especial Vermucho

"el nuevo vermú de siempre"



Cine y vino

**CINE
&
VINO**

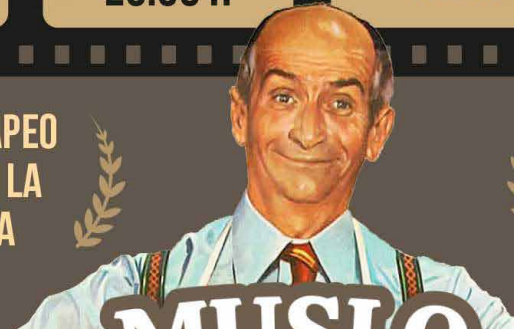
**VIERNES
4 DE AGOSTO
20:30 H**

Viña Elena
BODEGAS

**ENTRADAS
ANTICIPADAS EN EL
TEL. 610 900 220**

**CENA DE TAPEO
Y PASE DE LA
PELÍCULA**

**PRESENTACIÓN
NUEVA AÑADA DE
VINOS JÓVENES**



Cerámica y vino



Yoga facial y enocosmética



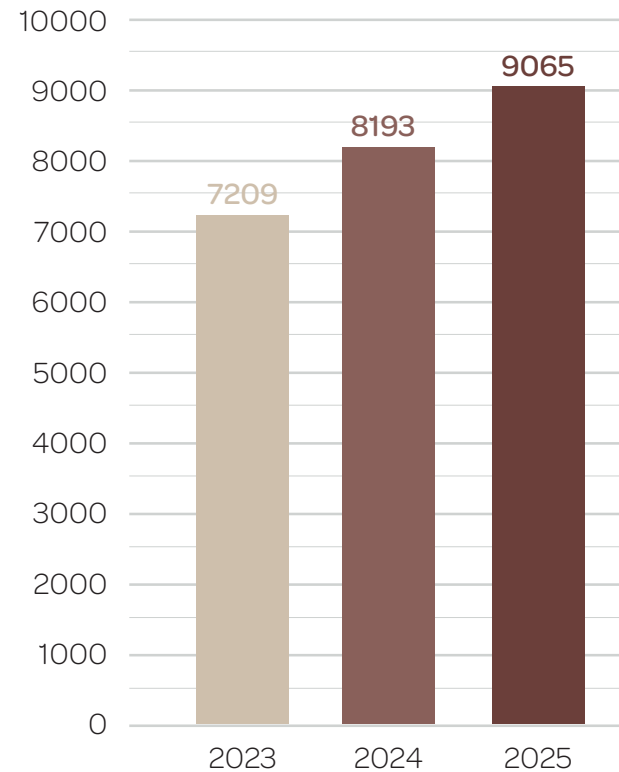


*Los eventos se anuncian
en nuestras redes sociales,
síguenos para conocer
las próximas fechas.*



LAS CIFRAS NOS AVALAN

CRECIMIENTO
EN NÚMERO
DE VISITAS EN
LOS ÚLTIMOS
3 AÑOS



**Fuente: estadística propia*

Cosas que hacer en Jumilla

Atracciones principales en Jumilla

Mapa

Ver todo

Estas clasificaciones se basan en los datos de Tripadvisor: tenemos en cuenta las opiniones de los viajeros, las puntuaciones, el número de visitas a la página y la ubicación de los usuarios.



1. Viña Elena

4,9 (131)

Bodegas y viñedos

En Bodegas Viña Elena invitamos al visitante a descubrir nuestras instalaciones y ser partícipes de nuestra historia y del gran cambio generacional del que hemos sido protagonistas. Catar nuestros vinos...



2. Bodegas Carcho

5,0 (47)

Bodegas y viñedos

Bodegas Carcho situada en pleno al pie de la Sierra años de historia. producciones lim...

Viña Elena

4,9 (131 opiniones) N.º 1 de 22 cosas que hacer en Jumilla



Acerca de

¿Qué son los Travellers' Choice?

Tripadvisor concede el premio Travellers' Choice a aquellos alojamientos, atracciones y restaurantes que reciben constantemente opiniones excelentes de los viajeros y se encuentran entre el 10 % de los mejores establecimientos de Tripadvisor.



EXCELENTE



A base de 408 reseñas



Sergio Garcia Luc...

11/04/2026



Totalmente recomendable



Bill Crichton

11/04/2026



Very interesting back story about the family of wine makers. Excellent guide, lunch and wine. Well worth a visit.



LUIS CRUZ

04/04/2026



Un lugar al que hay que ir sin pensarlo. Tomamos el menú Raíces con platos originales y ricos, con una visita guiada...

Leer más





Viña Elena

B O D E G A S

Para mayor información y/o reservas,
contactar con el Dpto. de Enoturismo:
Tel. 610 900 220 / 611 666 397
Email: visitas@vinaelena.com

www.vinaelena.com
Ctra. N-344 km 52,7
30529 Jumilla
Murcia



1 SOL
Guía Repsol
2026



JUMILLA
RUTA
del
VINO