vinetur

Monterrei lleva a Madrid más de 45 vinos de 22 bodegas ante un centenar de profesionales

La denominación gallega refuerza su presencia en un mercado que considera estratégico para sus elaboraciones

martes 16 de junio de 2026



La Denominación de Origen Monterrei presentó este lunes, 15 de junio, en Madrid la personalidad de sus vinos en un túnel de vinos celebrado en el Hotel Petit Palace Savoy Alfonso XII. La cita reunió a más de 100 profesionales del sector vitivinícola, que

acudieron al showroom para conocer las novedades y tendencias de las bodegas participantes de esta denominación de origen gallega.

Durante la jornada se pudieron catar más de 45 referencias elaboradas por 22 de las 30 bodegas adscritas en la actualidad a la D.O. Monterrei. Entre los asistentes hubo sumilleres, distribuidores, restauradores, responsables de vinotecas, periodistas y prescriptores, que tuvieron acceso directo a una muestra amplia de los estilos de vino que conviven en este territorio.

El presidente de la entidad, Manuel Vázquez Losada, afirmó que Madrid es uno de los principales mercados estratégicos para los vinos de Monterrei. El responsable de la denominación señaló que esa valoración responde tanto a informes económicos como a la demanda de las propias bodegas, que piden acciones en esta ciudad para lograr una mayor penetración comercial.

Vázquez Losada explicó además que la denominación ha querido promover esta iniciativa para reforzar su labor promocional, dirigida en esta ocasión de forma exclusiva al sector profesional. El presidente añadió que el objetivo pasa por aumentar el conocimiento de los vinos de Monterrei, consolidar los mercados actuales y abrir nuevos canales de comercialización, con la calidad como eje de esa estrategia.

La selección presentada en Madrid permitió recorrer distintos perfiles de vino dentro de la denominación. Los profesionales asistentes pudieron probar desde producciones limitadas de godello 100% procedentes de viñedos singulares hasta monovarietales de mencía, además de vinos plurivarietales elaborados con variedades autóctonas del territorio.

La D.O. Monterrei puso así el foco en la diversidad varietal que define sus elaboraciones. Junto a la godello y la mencía, en los vinos blancos de la zona también están presentes variedades como treixadura, doña blanca o albariño. En tintas, la denominación trabaja igualmente con uvas como sousón, caíño tinto y araúxa.

Desde la organización del encuentro se subraya que esta cita profesional permitió profundizar en la identidad propia de Monterrei, una denominación que combina tradición vitivinícola, diversidad de suelos y un clima singular. Esos elementos, apuntan

desde la entidad, imprimen un carácter diferenciador a sus vinos.

En el túnel de vinos participaron Pazo Blanco Núñez, con Tapias Mariñán; Ladairo; Fragas do Lecer; Minius; Daniel Fernández, con Alba Al-Bar; Franco Basalo; Trasdovento; Triay; Terras do Cigarrón; Pazo de Valdeconde; Vía Arxéntea; Tabú; Terra de Godello; Gargalo; Father 1943; Crego e Monaguillo; Manuel Regueiro García, con Serra de Alén; Fausto Rivero Pardo, con Quinta Soutullo; Ramón Bigotes; Quinta do Buble; Jose Luis Gómez Ibáñez, con Valderello; y Manuel Vázquez Losada.

Monterrei es una de las cinco denominaciones de origen vitivinícolas de Galicia. Su ámbito geográfico abarca los municipios de Verín, Monterrei, Vilardevós, Riós, Oímbra, Castrelo do Val, Laza y Cualedro.

La denominación está formada por 30 bodegas y cuenta con 852 hectáreas de viñedo. En ese territorio trabajan 397 viticultores, según informa la propia D.O. Monterrei.