vinetur

Codorníu lanza un Spritz listo para servir con 8% de alcohol

La bodega presenta una nueva referencia para el aperitivo de verano elaborada con vino espumoso y uvas propias

jueves 25 de junio de 2026



Codorníu ha presentado Codorníu Spritz, una nueva bebida lista para servir con la que la compañía entra en la categoría de los aperitivos inspirados en el Spritz. La marca lo define como una propuesta mediterránea pensada para el consumo veraniego, orientada a momentos informales como reuniones al aire libre, terrazas y aperitivos.

Según explica la empresa, la receta ha sido desarrollada íntegramente por su equipo de enología y parte de vino espumoso de calidad Codorníu elaborado con uvas propias. La compañía sitúa este lanzamiento dentro de su línea de comunicación “Celebremos Más” y lo presenta bajo el lema “Celebración Mediterránea”.

Codorníu informa de que el producto tiene una graduación alcohólica moderada del 8% y se comercializa como una reinterpretación del Spritz en formato preparado para consumir sin elaboración previa. La propuesta busca ofrecer una opción inmediata para servir, con una preparación sencilla en casa o en encuentros informales.

En la descripción facilitada por la marca, Codorníu Spritz presenta un color naranja intenso y brillante. En nariz aparecen notas de naranja recién cortada y hierbas aromáticas, junto a recuerdos de caramelo y especias. En boca, la empresa lo describe como un aperitivo fresco, equilibrado y elegante, con dulzor integrado, un toque amargo y un final largo y refrescante.

La recomendación de servicio de la bodega es tomarlo muy frío, en copa de vino, con abundante hielo y una rodaja de naranja. Codorníu añade que su perfil permite acompañarlo con un amplio abanico de platos y aperitivos, entre ellos aceitunas, encurtidos, frutos secos, quesos, tapas, sushi, mariscos, pastas frescas o ensaladas de temporada.

La nueva referencia ya está disponible en 15 Bodegas, la tienda online especializada en vinos y destilados, con un precio de venta al público de 6,95 euros.

Con este lanzamiento, Codorníu sostiene que traslada al consumidor la experiencia acumulada por la casa en la elaboración de espumosos a una categoría de consumo más inmediata. La empresa enmarca la operación en su apuesta por reinterpretar tendencias actuales desde su identidad de marca y su vínculo con el estilo mediterráneo.

Raventós Codorníu, grupo al que pertenece la marca, se presenta como la compañía bodeguera más antigua de España y atribuye a su trayectoria la creación del cava. La empresa afirma contar con cinco siglos de historia y con quince bodegas repartidas entre España, Argentina y California, además de 3.000 hectáreas de viñedo en

propiedad.

La compañía recuerda también que obtuvo la certificación B Corp en 2025. Según indica Raventós Codorníu, su estrategia empresarial se apoya en el propósito de “Dar valor a la tierra” y en una visión centrada en la sostenibilidad, el respeto al origen, al territorio y a las personas a lo largo de toda la cadena de valor.