vinetur

Los mejores rosados hasta 7 euros de 2026

El verano nos llama a beber vinos livianos frescos y frutales y el rosado es el buque insignia

viernes 3 de julio de 2026

ESCRITO POR JOSÉ PEÑÍN



Hace dos años publiqué en estas páginas un artículo sobre los siete mejores rosados de España, donde reunía a la nueva generación de los llamados "rosados de culto": vinos elaborados bajo la filosofía del terroir, con crianza sobre lías e incluso con paso por barrica, capaces de competir con muchos grandes blancos y tintos por su complejidad y personalidad.

No he querido repetir aquel ejercicio. Mis discípulos de la Guía Peñín lo han hecho recientemente con el mismo rigor, seleccionando algunos de los mejores rosados del momento, aunque dentro de una categoría claramente premium, con precios comprendidos entre los 25 y los 114 euros. Son vinos para degustar despacio, para descubrir matices y reflexionar sobre ellos. Más que expresar una denominación de origen, expresan un viñedo, un paisaje y, sobre todo, el talento de quien los elabora.

Rosados para beber

Los vinos que aparecen en esta selección responden a una filosofía muy distinta. Son rosados concebidos para disfrutar, no para analizar. Vinos de verano, de sobremesas interminables, de comidas familiares y reuniones entre amigos. Frescos, frutales, honestos y fáciles de beber, de esos que casi sin darte cuenta han vaciado media botella. Además, hablamos de vinos cuyo precio no supera los siete euros, una cantidad que apenas obliga a pensárselo dos veces cuando la calidad acompaña.

La selección tampoco ha sido fruto del azar, lejos de repetir las listas que aparecen en multitud de revistas en la mayoría con marcas elegidas por alguna conveniencia publicitaria o simpatía. En cambio, este listado nace después de probar la Guía 756 rosados (todo un récord en España) durante este año y el anterior para escoger únicamente catorce etiquetas que alcanzan entre 90 y 91 puntos y ofrecen una de las mejores relaciones calidad precio del mercado español.

En esta categoría la geografía sigue marcando el estilo. Cigales domina con diez vinos, seguida por Navarra con tres referencias. La explicación es sencilla. Cigales ha sabido conservar la tradición de elaborar rosados mediante el ensamblaje de variedades tintas y blancas, cultivadas entre los 800 y los 900 metros de altitud, donde las noches frescas preservan una acidez vibrante sin impedir una buena maduración de la uva.

Hace tiempo quedó atrás la obsesión en la zona de elaborar rosados exclusivamente con tempranillo.

Navarra, por su parte, fue durante las décadas de los ochenta y noventa la gran referencia española del rosado popular. Aquellos vinos nacían casi siempre de la tempranillo, aunque posteriormente la recuperación de la garnacha, especialmente en las zonas septentrionales de la denominación, elevó notablemente su calidad. Hoy el consumidor es mucho más exigente y tanto viticultores como bodegas han respondido con elaboraciones más cuidadas. No es casualidad que ambas denominaciones concentren la mayor parte de esta selección.

91 puntos

NIÑO DE LAS UVAS MONASTRELL 2024 (D.O. Bullas) 6,75 €

La monastrell no suele ser la variedad más agradecida para elaborar rosados frente a la garnacha o la tempranillo. Sin embargo, Bullas constituye una magnífica excepción. La mayor altitud de sus viñedos evita los excesos de madurez característicos de otras zonas levantinas. El resultado es un vino de fruta roja fresca, con recuerdos de hierbas aromáticas y ligeros matices balsámicos poco habituales en esta variedad.

SALVUEROS 2024 (D.O. Cigales) 5,95 €

La esencia de Cigales reside en la mezcla de variedades. Aquí conviven tempranillo, verdejo y albillo, una combinación que aporta complejidad sin perder frescura. La tradición de las históricas bodegas subterráneas también forma parte de su identidad. Destaca por su intensa fruta roja, su equilibrio y una persistencia impropia de un vino de este precio.

DOMINIO DE UNX ROSADO DE LÁGRIMA 2025 (D.O. Navarra) 6,50 €

Durante décadas Navarra aspiró a convertir el rosado en su gran bandera. Este vino demuestra que la garnacha de San Martín de Unx sigue siendo uno de los grandes patrimonios de la denominación. Expresivo, limpio y lleno de fruta.

90 puntos

SEÑORÍO DE SARRÍA 2025 (D.O. Navarra) 4,50 €

Todo un clásico. Hace cuarenta años conquistó el mercado gracias a una intensa campaña publicitaria, aunque entonces la calidad no siempre acompañaba. Hoy sucede exactamente lo contrario. Color brillante, aromas de fresa y frambuesa y un paso de boca ligero y muy agradable.

TORONDO CLARETE 2024 (D.O. Cigales) 4,95 €

Aunque rompe con la tradición multivarietal de Cigales al elaborarse únicamente con tempranillo, ofrece un perfil delicado, frutal y muy fluido. Sorprende aún más al comprobar que procede de una cooperativa.

CASUAL 2024 (D.O. Navarra) 6 €

Su color piel de cebolla anticipa la delicadeza de una garnacha cultivada en el valle de Yerri, de clima continental con influencia atlántica. La crianza sobre lías finas durante tres meses aporta volumen y ligeros recuerdos silvestres sin restar protagonismo a la fruta ni a la frescura.

VINEA 2024 (D.O. Cigales) 5,50 €

Elaborado por Museum con un 70 % de tempranillo y un 30 % entre verdejo y garnacha, representa el estilo más actual de Cigales. Fresco, elegante y muy bien equilibrado entre fruta y acidez.

50 VENDIMIAS DE SINFORIANO 2024 (D.O. Cigales) 7 €

Procede de viñas de medio siglo en Mucientes, considerado el corazón histórico del clarete de Cigales. Su intensa expresión frutal, acompañada de delicados recuerdos de pétalos de rosa, explica la larga lista de premios obtenidos por esta etiqueta. Ligero, aromático y muy fácil de beber.

LAGAR DEL DUQUE 2024 (D.O. Cigales) 5 €

Tempranillo, garnacha y verdejo forman un conjunto muy equilibrado. Comparte muchas virtudes con el vino anterior, pero cuesta dos euros menos, convirtiéndose en una de las compras más inteligentes de esta selección.

VIÑA PICOTA 2024 (D.O. Cigales) 5,50 €

La pequeña aportación de syrah apenas modifica el estilo clásico de Cigales, donde siguen dominando la fruta roja, la frescura y una agradable sensación de frambuesa en boca.

CONDE ANSÚREZ 2025 (D.O. Cigales) 6,30 €

Cuando visité la bodega Hijos de Frutos Villar en 1976 era una de las escasas que embotellaban sus vinos. Aquel inolvidable Viña Calderona ha dado paso a este rosado de tempranillo, con mayor volumen, intensidad y una fruta madura muy bien definida.

PAGO EL CORDONERO 2025 (D.O. Cigales) 5,95 €

Tempranillo, garnacha, verdejo y albillo componen un rosado plenamente identificable con el estilo tradicional de Cigales. Color fresa brillante, excelente expresión de fruta, notas florales y una acidez que invita a seguir bebiendo.

EMINA ROSÉ 2025 (D.O. Cigales) 6,90 €

La combinación de tempranillo y verdejo vuelve a demostrar su eficacia. La primera aporta intensidad frutal y la segunda suavidad y frescura. Un vino sencillo, equilibrado y muy agradable.

VALDELOSFRAILES 2025 (D.O. Cigales) 6,75 €

Emina y Valdelosfrailes son dos proyectos de Carlos Moro, creador de Matarromera y uno de los primeros grandes inversores que apostaron por Cigales. En esta etiqueta busca un rosado algo más estructurado, con mayor cuerpo y una fruta de perfil más maduro, sin renunciar a la frescura que caracteriza a los rosados de la denominación.

NOTA. – Algunos vinos se pueden adquirir en las grandes superficies. La mayoría se pueden pedir directamente a las bodegas o ventas on line tecleando simplemente en Google.