vinetur

Ardbeg lanza una edición limitada madurada en barricas de Marsala dolce para Ardbeg Day

La destilería sitúa en 99€ el precio recomendado de un single malt de 47,8% vol.

jueves 23 de julio de 2026



Ardbeg ha presentado Ardbeg Dolce, una edición limitada creada para Ardbeg Day con la que la destilería escocesa lleva su perfil ahumado hacia una combinación poco habitual en su catálogo. La nueva referencia se ha madurado en barricas de Marsala dolce, el estilo más dulce del vino fortificado siciliano, y se ha combinado con el clásico Ardbeg envejecido en barricas de bourbon.

La casa de Islay explica que esta elaboración busca unir la turba característica de la destilería con una expresión más dulce y frutal. La marca enmarca este lanzamiento en lo que denomina su “peaty paradox”, la capacidad de equilibrar humo intenso con dulzura natural dentro de sus single malt.

En la descripción facilitada por Ardbeg, el whisky presenta notas de naranja madura, albaricoque y mermelada cítrica, junto a capas de chocolate negro, frutos secos tostados, aceitunas y un humo suave y persistente. La graduación alcohólica es de 47,8% y el precio de venta recomendado se sitúa en 99€.

Las notas de cata difundidas por la destilería detallan un aroma rico y complejo, en el que el humo se suaviza con albaricoque, pasas, dátiles y manzana estofada ligeramente ácida. La mermelada de naranja aporta el componente cítrico y, con unas gotas de agua, aparecen registros más terrosos y salinos, como setas tostadas, agujas de pino, pescado salado, alcaparras y aceitunas.

En boca, Ardbeg describe una entrada marcada por canela, anís estrellado y regaliz especiado. Después aparecen madera ahumada con sirope de arce, dátiles horneados con nueces, honeycomb, chocolate negro y frutas secas, con un remate de piel de limón, frutos secos y hierbas secas. El final, siempre según la marca, es largo y con varias capas, con recuerdos de madera de manzano ahumada, tabaco seco, brasas y aceites de turba.

La edición toma como referencia estética el cine italiano de los años 60 y reinterpreta la idea de la dolce vita desde la identidad de Islay. Ardbeg plantea así un contraste entre el imaginario mediterráneo y el carácter de la isla escocesa, una línea que traslada tanto al perfil aromático del whisky como a su presentación.

La destilería, fundada en 1815, forma parte de The Glenmorangie Company desde 1997. La empresa recuerda que Ardbeg se ha consolidado como uno de los single malt ahumados más reconocidos de Islay y que su comunidad de seguidores se articula en torno al Ardbeg Committee, creado en 2000.

Según informa la compañía, ese comité supera los 200.000 miembros en más de 140 países. Sus integrantes participan en consultas sobre nuevas expresiones y embotellados exclusivos, además de recibir invitaciones para catas y encuentros vinculados a la marca.

Ardbeg también repasa su trayectoria reciente en concursos del sector. La firma asegura que ha obtenido más de 50 medallas de oro y doble oro desde 2008 en certámenes especializados. Entre otros reconocimientos, cita los premios a mejor single malt del mundo en los World Whiskies Awards de 2010 y 2013, así como distinciones posteriores para referencias como Corryvreckan, Uigeadail, Wee Beastie, Ardcore y Ardbeg 25 Years Old.

En el plano ambiental, la destilería señala que trabaja en la restauración de turberas en Islay. Entre esas iniciativas figura la recuperación de la turbera de Kintour y una alianza con RSPB Scotland, Suntory Global Spirits y Diageo para restaurar 1.000 hectáreas en la reserva natural The Oa. Además, la empresa indica que ha creado el fondo Ardbeg All Islay Fund, dotado con un millón de libras, para apoyar proyectos locales de la isla.

The Glenmorangie Company, con sede en Edimburgo y parte de Moët Hennessy, comercializa tanto Glenmorangie Single Highland Malt Whisky como Ardbeg Single Islay Malt. Tanto Ardbeg como su matriz insisten en su mensaje de consumo responsable y recomiendan disfrutar de sus whiskies con moderación.