vinetur

Inurrieta Mediodía Rosado, mejor vino rosado de España en los Premios Alimentos de España

El Ministerio premia a la bodega de Falces por su calidad organoléptica, innovación y gestión ambiental

martes 11 de agosto de 2026



Inurrieta Mediodía Rosado 2025 ha sido elegido mejor vino rosado de España en los Premios Alimentos de España a los Mejores Vinos 2026. La orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación se publicó este lunes, 10 de agosto, en el Boletín Oficial del Estado y concede el galardón a este vino de la Denominación de Origen Navarra elaborado por la bodega Inurrieta, en Falces.

La referencia premiada es una añada elaborada con garnacha tinta, cabernet sauvignon, graciano, syrah y merlot. La bodega informa de que Mediodía 2025 se obtiene solo a partir de uvas tintas y que la fermentación se realiza a baja temperatura durante entre 14 y 20 días. Después permanece tres meses en depósito sobre lías finas antes del embotellado. Su graduación alcohólica es de 13%.

Sobre el perfil del vino, Inurrieta describe un color rosa frambuesa con matices fucsia y aromas de frutos rojos, pomelo, rosa y golosina. En boca lo presenta como fresco, persistente y con cuerpo, con una acidez que refuerza los sabores. El Ministerio resumió sus cualidades en tres rasgos: frescura, equilibrio y complejidad.

El premio llega un año después de la cosecha y después de su paso por Bacchus, el certamen internacional organizado por la Unión Española de Catadores. Mediodía 2025 había obtenido una de las mejores puntuaciones de su categoría en ese concurso, un requisito necesario para optar al reconocimiento del Ministerio. En la modalidad de rosados concurrieron tres bodegas, la cifra más baja de las cinco categorías convocadas.

La edición de 2026 reunió a 23 bodegas. Seis participaron en vino tinto, cinco en blanco, tres en rosado, cuatro en espumoso y cinco en vino de licor. Todos los aspirantes estaban amparados por denominaciones de origen o indicaciones geográficas protegidas reconocidas por la Unión Europea.

El jurado estuvo formado por representantes de la Federación Española del Vino, la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas, la Unión Española de Catadores y la Dirección General de Alimentación. La evaluación tuvo en cuenta la calidad organoléptica acreditada en Bacchus, el trabajo comercial e innovador de las empresas, su aportación a la agricultura local y al medio rural, la gestión ambiental y su contribución a la imagen de los Alimentos de España.

En el caso de Inurrieta, el Ministerio valoró la inversión de la bodega en investigación y desarrollo, sus políticas ambientales, su actividad internacional y su aportación al medio rural. El premio recae sobre Mediodía Rosado 2025 y sitúa a la DOP Navarra entre las denominaciones reconocidas en la relación de ganadores de este año.

La bodega pertenece a la familia Antoñana. Inurrieta explica que comenzó a plantar sus parcelas en 1999, antes de construir sus instalaciones. En la actualidad dispone de 275 hectáreas de viñedo propio alrededor de la bodega, en un microvalle de la Ribera Alta de Navarra atravesado por el río Arga. Las viñas se sitúan entre 310 y 495 metros de altitud.

En esas parcelas se cultivan las cinco variedades que componen el rosado premiado: garnacha tinta, graciano, syrah, cabernet sauvignon y merlot. La empresa añade que el nombre Inurrieta procede del paraje en el que los antepasados de la familia cultivaban sus viñas, una referencia que vincula la marca con la propiedad vitícola y con el término de Falces.

En el resto de categorías, el Ministerio premió Aires de Garbet 2021, de la DO Empordà, como mejor tinto; Los Altares 2016, de Rioja, como mejor blanco; Cuvée D.S. 2019, de la DOP Cava, como mejor espumoso; y Fino La Honda, de Jerez-Xérès-Sherry, como mejor vino de licor.