vinetur

Mediodía de Inurrieta, Mejor Vino Rosado de España 2026

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación reconoce a Inurrieta Mediodía Rosado 2025 con el Premio Alimentos de España

miércoles 12 de agosto de 2026

ESCRITO POR BODEGA INURRIETA



Inurrieta Mediodía Rosado 2025 ha sido reconocido por el *Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación* con el ***Premio Alimentos de España Mejor Vino Rosado 2026***, uno de los principales reconocimientos institucionales del sector vitivinícola español.

El Ministerio ha destacado especialmente su frescura, equilibrio y complejidad, tres características que resumen la filosofía de un vino concebido para conservar la expresión de la fruta y, al mismo tiempo, aportar estructura, volumen y profundidad.

El reconocimiento tiene además una dimensión especial: el galardón convierte a Inurrieta en una de las dos únicas bodegas españolas que han alcanzado tres Premios Alimentos de España en vinos.

Una trayectoria apoyada en el viñedo propio, la investigación y una apuesta continuada por la calidad.

Mediodía: cinco variedades, un solo vino

Mediodía ocupa desde hace años un lugar propio dentro de la gama de Inurrieta. Su identidad nace de una idea muy clara: mantener la frescura y el carácter frutal del rosado, pero buscando también complejidad, volumen y persistencia.

La añada premiada, Mediodía 2025, está elaborada íntegramente con uvas tintas de *Cabernet Sauvignon, Merlot, Graciano, Garnacha y Syrah.*

Precisamente en esa combinación reside una de sus principales singularidades.

Mediodía es un vino de **coupage** en el que ninguna variedad pretende imponerse sobre las demás. Cada una aporta matices diferentes de fruta, frescura, estructura, expresión aromática o persistencia, pero es en su encuentro donde aparece la verdadera personalidad del vino.

La suma pretende ser mayor que las partes.

Cinco variedades, cinco voces diferentes que terminan expresándose como una sola

Esta visión está muy presente en el trabajo de **Eider Rodríguez** y **Jabier Marquínez**, enólogos de *Bodega Inurrieta*. Marquínez suele referirse a esa manera de entender el vino desde una perspectiva holística: el conjunto es capaz de expresar algo nuevo, más allá de lo que cada elemento aportaría de forma independiente.

En Mediodía, por tanto, el coupage no es simplemente una decisión técnica. Es una parte fundamental de su identidad.

Una forma de demostrar también que un gran rosado navarro puede construirse desde la diversidad y la complementariedad de distintas variedades, sin necesidad de que una sola sea protagonista.

No una variedad y cuatro acompañantes. *Cinco variedades construyendo juntas un único vino*.


INURRIETA
MEDIODÍA
ROSADO
INURRIETA

Frescura, equilibrio y complejidad

Durante su elaboración, Mediodía realiza una fermentación lenta a baja temperatura durante entre 14 y 20 días, un proceso dirigido a preservar los aromas y la frescura de la uva.

Después permanece tres meses sobre sus lías finas, un trabajo que aporta volumen, textura y complejidad sin restar protagonismo a la expresión frutal.

El resultado es un rosado de color rosa frambuesa intenso, con matices fucsia, brillante y expresivo.

En nariz aparecen frutos rojos, pomelo y recuerdos de rosa, acompañados de notas de golosina. En boca muestra cuerpo, frescura y persistencia, con una acidez marcada que alarga los sabores y aporta equilibrio.

Un perfil que coincide precisamente con los tres atributos destacados por el Ministerio al concederle el premio: frescura, equilibrio y complejidad.

Un vino que empieza en el viñedo

Para *Inurrieta*, Mediodía comienza mucho antes de entrar en la bodega.

El cuidado del viñedo, el seguimiento de la maduración, el conocimiento de cada parcela y la adaptación de las diferentes variedades a las condiciones de suelo, orientación y altitud son fundamentales para construir posteriormente el vino.

Y en un coupage de cinco variedades este conocimiento resulta todavía más importante: es necesario comprender qué aporta cada una, cómo se comporta y en qué momento puede contribuir mejor al equilibrio final.

Inurrieta ha desarrollado durante los últimos años una apuesta intensa por la investigación aplicada al viñedo, junto con la sostenibilidad y una viticultura cada vez más precisa.

Aspectos que también han formado parte de la valoración del Ministerio, que junto a la calidad del vino ha destacado el trabajo de la bodega en investigación y desarrollo, sostenibilidad e internacionalización, así como su contribución al medio rural.

El **Premio Alimentos de España** reconoce así a Mediodía, pero también al trabajo de todo el equipo que hay detrás: desde quienes cuidan diariamente el viñedo hasta quienes interpretan cada vendimia y toman las decisiones enológicas que dan forma al vino.



Un tercer Premio Alimentos de España

Con Mediodía, Bodega Inurrieta alcanza su **tercer Premio Alimentos de España** en vinos, situándose entre las dos únicas bodegas españolas en obtenerlo.

Más allá de la cifra, el premio supone una confirmación de una manera de trabajar: conocer mejor el viñedo, investigar, interpretar cada vendimia y buscar una personalidad propia para cada vino.

Esta vez, ese trabajo encuentra su reconocimiento en un rosado construido desde el equilibrio entre cinco variedades tintas, elaborado sobre sus lías y pensado para expresar frescura sin renunciar a la complejidad.

Inurrieta Mediodía Rosado 2025 es el Mejor Vino Rosado de España 2026.

Un premio para el vino y, sobre todo, para todo el equipo que lo elabora, desde la tierra hasta nuestras copas.