vinetur

Los Altares de Marqués de Cáceres, mejor vino blanco en los premios Alimentos de España

Es un gran reserva blanco de Rioja elaborado con viura de cepas viejas

miércoles 9 de septiembre de 2026



Los Altares de Marqués de Cáceres. Imagen generada con IA.

Los Altares 2016, elaborado por Bodegas Marqués de Cáceres, ha sido elegido Mejor Vino Blanco en los Premios Alimentos de España Mejores Vinos 2026, concedidos por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. La resolución quedó publicada en el Boletín Oficial del Estado y sitúa a este Gran Reserva blanco de la DOCa Rioja como el primero de su categoría en esta edición.

El reconocimiento recae sobre un vino de guarda que la bodega produce a partir de viura procedente de cepas viejas y de otras variedades blancas minoritarias. Las uvas llegan de viñedos de altura repartidos en pequeñas parcelas, con suelos arcillo-calcáreos y vetas de caliza, un perfil de terreno habitual en parte de Rioja y ligado a elaboraciones con capacidad de envejecimiento.

La casa riojana, con sede en Cenicero, sostiene que Los Altares 2016 nace de una selección de parcelas de bajo rendimiento y de vendimia manual en cajas. Tras el prensado de la uva entera, el mosto fermenta en barricas nuevas de roble francés. Allí permanece entre 10 y 12 meses, según cada parcela, antes de pasar cuatro meses en depósitos de hormigón y completar una larga crianza en botella.

Ese proceso sitúa el vino en una categoría poco frecuente dentro del blanco español de guarda, en la que el paso del tiempo tiene un peso central. La elaboración combina materia prima de viñedos viejos, barrica nueva, afinado en hormigón y reposo posterior en botella, una secuencia pensada para ganar complejidad y estabilidad con los años.

La bodega afirma que el vino expresa “la autenticidad y singularidad de Rioja” y lo describe con una nariz de gran intensidad, con notas de miel, frutas de hueso como mirabel y albaricoque, matices anisados, flores secas y un fondo de madera. En boca, añade la empresa, ofrece volumen, frescura y acidez equilibrada, con un paso largo en el que aparecen recuerdos melosos y tostados finos del roble.

El Ministerio ha valorado no solo la calidad del vino, sino también la trayectoria de la bodega, su presencia en más de 140 países, su apuesta por la innovación enológica y su compromiso con la sostenibilidad. Esa mención amplía el alcance del premio más allá de la botella ganadora y lo vincula al trabajo de la empresa en producción, comercialización y desarrollo técnico.

Para Marqués de Cáceres, la elección de Los Altares 2016 refuerza el espacio que ocupan los grandes blancos de Rioja dentro de los vinos españoles con capacidad de guarda. El vino se presenta, además, como una lectura actual de una tradición histórica de la denominación, la de los blancos elaborados para evolucionar durante años.

La DOCa Rioja ha construido buena parte de su imagen pública sobre los tintos, pero mantiene una línea de blancos con larga crianza que algunas bodegas han recuperado y actualizado en las últimas décadas. En ese ámbito se encuadra Los Altares 2016, que une variedades tradicionales, trabajo parcelario y una crianza prolongada para buscar profundidad y recorrido en botella.

Marqués de Cáceres fue fundada en 1970 en Cenicero, en Rioja Alta. De acuerdo con la propia compañía, distribuye sus vinos en más de 140 países y mantiene una línea de trabajo centrada en el origen de las uvas, la calidad de elaboración, la innovación enológica y la sostenibilidad.