vinetur

Marqués del Atrio lanza Dominio Valderivero, una nueva colección de tres vinos para Navidad

La gama reúne dos tintos de Ribera del Duero y un Verdejo de Rueda

lunes 14 de septiembre de 2026



El grupo bodeguero familiar Marqués del Atrio anunció el pasado 9 de septiembre, en Mendavia (La Rioja), la comercialización para la campaña de Navidad de la colección Dominio Valderivero, formada por tres referencias: dos tintos de la D.O. Ribera del Duero elaborados con Tempranillo y un blanco Verdejo sobre lías de la D.O. Rueda. La empresa ha puesto estos vinos a la venta en hostelería, tiendas especializadas y en su página web.

La gama se distribuye en dos niveles de precio. Dominio Valderivero 5 Meses y Dominio Valderivero Verdejo Sobre Lías tienen un PVP de 9,50€, mientras que Dominio Valderivero 14 Meses sale por 19€. La diferencia entre los dos tintos no se limita al precio: también cambia el tiempo de crianza, el origen de la madera y la altitud de los viñedos, factores que suelen influir en la estructura del vino y en su evolución en botella.

Dominio Valderivero 14 Meses procede, de acuerdo con Marqués del Atrio, de viñas altas situadas hasta los 900 metros de altitud. Su crianza se realiza de forma mayoritaria en barricas de roble francés durante 14 meses. La compañía describe este tinto como un vino de color cereza con ribete granate, con aromas de fruta negra confitada, vainilla, clavo y tostados. En boca le atribuye concentración frutal, volumen y taninos maduros. Por ese perfil, la bodega lo orienta a carnes rojas, asados, estofados y quesos curados o añejos.

La segunda referencia tinta, Dominio Valderivero 5 Meses, procede de viñas altas situadas entre 800 y 830 metros. En este caso, la crianza combina roble francés y americano durante cinco meses. Marqués del Atrio sostiene que esa elaboración mantiene el peso de la fruta y añade notas de mora, arándanos y madera integrada. También le atribuye estructura, volumen y taninos pulidos, con capacidad de evolución en botella. La casa propone servirlo con carnes asadas, guisos, platos de caza y quesos curados. Frente al 14 Meses, ofrece un periodo de barrica más corto y un precio que se queda en la mitad.

El blanco de la colección es Dominio Valderivero Verdejo Sobre Lías, elaborado en la D.O. Rueda con uvas vendimiadas de noche. Tras la fermentación, el vino permanece sobre sus lías finas. Ese trabajo, habitual en muchos blancos, suele aportar más

volumen en boca sin perder frescura. La empresa lo define como un Verdejo con notas florales, recuerdos de fruta blanca y un matiz anisado, con acidez equilibrada y paso ligero. Lo dirige a aperitivos, mariscos, pescados y otros platos compartidos en mesa.

La presentación de referencias navideñas con varios meses de margen es habitual en el negocio del vino. La hostelería, los distribuidores y muchas tiendas especializadas suelen preparar sus compras con antelación para la recta final del año, una etapa que concentra buena parte del consumo ligado a comidas familiares, reuniones de empresa y regalos.

Marqués del Atrio es un grupo bodeguero riojano de la familia Rivero, con origen en 1899 en Arnedo. La compañía afirma que su actividad está ya en manos de la cuarta y la quinta generación familiar y que cuenta con dos bodegas principales en la DOCa Rioja, además de presencia en otras denominaciones de origen españolas.