vinetur

Valdemar lanza uno de los pocos espumosos rosados de la DOCa Rioja

El espumoso brut nature, elaborado al 100% con Garnacha, sale en una edición de 2.258 botellas

martes 15 de septiembre de 2026



Bodegas Valdemar, con sede en Oyón (Álava), lanzó este martes, 15 de septiembre, Conde Valdemar Rosé Brut Nature, un espumoso rosado de la DOCa Rioja elaborado al 100% con Garnacha. La bodega ha elegido esta semana para su salida al mercado porque el próximo 18 de septiembre se celebra el Día Internacional de la Garnacha, que tiene lugar cada tercer viernes de septiembre.

La nueva referencia se ha producido en una tirada de 2.258 botellas y llega a una categoría todavía poco frecuente dentro de la denominación. La empresa sitúa el vino entre las escasas propuestas de espumoso rosado en Rioja y apunta que, en conjunto, solo hay cinco referencias de este tipo y 18 bodegas elaboradoras de espumosos en la DOCa.

El vino se ha elaborado por el método tradicional, el sistema en el que la segunda fermentación se realiza en la propia botella. Es el mismo procedimiento que emplean otras categorías de espumoso de alta gama y exige un periodo largo de trabajo en bodega antes de la salida al mercado. En este caso, el rosado ha permanecido 36 meses en botella entre tiraje y degüelle.

La materia prima procede, según la compañía, de las viñas más antiguas de la familia en Rioja Oriental, plantadas a finales de los años setenta. La bodega vincula el lanzamiento a su trayectoria con esta variedad y recuerda que firmó el primer reserva de Garnacha de Rioja. Ahora traslada esa línea de trabajo a un espumoso rosado.

Valdemar explica que la vendimia se hizo a mano y de forma temprana para conservar la acidez y el perfil fresco de la uva. El resultado sale como brut nature, sin azúcar añadido, y con 11% de volumen alcohólico. La empresa presenta el vino como una Garnacha centrada en la frescura, el carácter floral y una burbuja integrada tras su tiempo de rima en botella.

Ana Martínez Bujanda, consejera delegada de Valdemar Family, relaciona el lanzamiento con la fecha elegida y con la intención de ampliar los usos de la Garnacha más allá del tinto. “El día de la garnacha siempre se ha brindado con tinto. Este año podemos brindar con burbujas”, afirma. Sobre la nueva botella, añade: “No hay que explicarla: la abres, la pones en la mesa y disfrutas del momento”.

La descripción comercial del vino lo sitúa en un color rosa pálido con reflejos coral, con aromas de frutas rojas, especias suaves y notas florales, junto a recuerdos de panadería y brioche por la crianza en botella. En boca, la bodega habla de una entrada suave, textura cremosa y una burbuja pequeña. También propone su consumo con aperitivos, mariscos, pescados a la brasa, sushi, arroces suaves, ensaladas frescas, quesos cremosos y cocina mediterránea.

El viñedo del que sale la Garnacha forma parte, además, de un proyecto de biodiversidad de la casa. La empresa asegura que en esas parcelas ha introducido cubiertas vegetales entre las hileras, cajas nido, refugios para reptiles y espacios para insectos, con el objetivo de favorecer el regreso de aves, pequeños mamíferos y fauna auxiliar. La amapola que aparece en la etiqueta, añade la bodega, procede de la

presencia real de esa flor en las viñas durante la primavera.

La compañía enmarca este lanzamiento en la evolución del mercado del espumoso. Valdemar sostiene que el mercado internacional de esta categoría podría aumentar cerca de un 40% hasta 2032 y que España aporta ya el 11% de la producción mundial. En el caso de Rioja, cifra en un 121,7% el aumento de la comercialización de espumosos en los últimos cinco años.

Conde Valdemar Rosé Brut Nature está disponible desde este mes de septiembre.