vinetur

Nexus solo elabora Pisarrosas cuando la parcela ofrece su máxima expresión en Ribera del Duero

El vino procede de un pequeño pago de secano en Pesquera de Duero con 12 meses en roble francés

miércoles 16 de septiembre de 2026



Bodegas Nexus vincula Pisarrosas a una idea muy concreta de vino de parcela: una elaboración asociada a un pago pequeño de Pesquera de Duero, dentro de la denominación de origen Ribera del Duero, que solo se produce en las añadas que la casa considera de máxima expresión. La bodega sitúa además la etiqueta como parte del relato del producto, hasta el punto de convertir la cepa de la que nace en el eje visual de la botella.

Pisarrosas procede del Pago de Pisarrosas, un viñedo situado a unos 900 metros de altitud. La empresa precisa que se trata de una finca de secano, con suelo franco-arcilloso, sometida a una combinación de sol intenso y viento que, a su juicio, marca el ritmo de maduración de la uva. En ese planteamiento, la altitud y el manejo del viñedo no son un dato accesorio, sino la base de la identidad del vino.

En el sector, la mención vino de finca suele reservarse a referencias ligadas a una parcela concreta y a rasgos propios del terreno. Nexus aplica esa lógica a Pisarrosas con una condición adicional: no lo elabora de forma automática cada campaña. La bodega sostiene que solo embotella este tinto cuando la uva del pago permite expresar con claridad el perfil que busca, de modo que cada cosecha disponible se interpreta como una lectura distinta del mismo lugar.

Camino Pardo, directora general de Bodegas Nexus, afirma que la naturaleza actúa como hilo conductor de todo el proyecto y que la intervención en bodega se orienta a acompañar el carácter de la parcela. Esa idea se resume, dentro de la propia casa, en tres palabras: tierra, sol y vida. Con ellas, la firma intenta explicar una elaboración en la que el origen del viñedo, la variedad y la imagen exterior del vino forman un conjunto.

La base varietal es 100% Tempranillo, una uva central en Ribera del Duero. Tras la vendimia y la vinificación, Pisarrosas pasa 12 meses en barricas de roble francés Allier. Nexus señala que esa crianza busca aportar complejidad y profundidad sin tapar la fruta ni el terruño. En una zona donde la madera ha tenido tradicionalmente un peso importante en muchos tintos, ese equilibrio entre barrica y expresión de parcela se ha convertido en uno de los argumentos con los que muchas bodegas intentan diferenciar sus vinos de gama alta.



La descripción organoléptica que maneja la empresa sitúa a Pisarrosas en un perfil de color granate intenso con tonos rubíes. En nariz aparecen violetas, lavanda, flores azules y monte bajo, junto a fruta madura y especias anisadas. En boca, la bodega habla de frescura, equilibrio y una veta mineral con un punto salino. También menciona notas tostadas integradas y un final con taninos dulces. Sobre la mesa, la casa lo propone para barbacoas, pescados grasos, caza, asados, guisos, potajes, embutidos ibéricos y quesos.

Una parte del proyecto se apoya en la imagen exterior de la botella. El diseño de la etiqueta ha sido realizado por Puigdemont Roca y parte de una idea poco habitual: humanizar la cepa y convertirla en un personaje. La propuesta no recurre a una lectura literal del nombre ni asocia el vino a la rosa como símbolo principal, sino que trabaja con la propia textura de las plantas de la finca. El proceso creativo, según la bodega, comenzó con bocetos a mano y siguió con una construcción en 3D en la que se incorporaron imágenes reales del viñedo.

Ese trabajo gráfico se completa con embossing 3D y detalles en stamping, dos recursos que aportan relieve y refuerzan el componente táctil de la botella. Con ello, Nexus intenta trasladar al exterior una parte del paisaje del que nace el vino. La estrategia conecta con una tendencia cada vez más visible en los vinos premium, donde el diseño ya no se limita a identificar la marca, sino que también intenta contar el origen, el tipo de elaboración y el posicionamiento del producto.

La añada 2022 de Pisarrosas cuenta con 90 puntos en la Guía Peñín, una referencia habitual para el mercado español del vino. La bodega añade que cosechas anteriores también han recibido valoraciones favorables, aunque en este caso pone el foco en la actual. En un segmento donde las puntuaciones siguen influyendo en la distribución, la restauración y la venta directa, ese dato sirve a la firma para reforzar la proyección comercial de una referencia que no se produce cada año.

Bodegas Nexus fue fundada en 2000 en Pesquera de Duero, en la provincia de Valladolid, como proyecto paralelo a Bodegas Frontaura, en la denominación de origen Toro. La empresa vincula ambas bodegas a una misma forma de trabajo basada en el respeto al viñedo y en una lectura parcelaria de la Tempranillo en Ribera del Duero. En el caso de Pisarrosas, esa línea se concreta en un tinto que une un pago concreto, una crianza de 12 meses en roble francés y una etiqueta diseñada para que la viña también tenga presencia fuera de la copa.