vinetur

Sierra Cantabria reivindica San Vicente como un vino ligado a un solo viñedo riojano

Elaborado solo con Tempranillo Peludo, traslada a la botella la identidad de San Vicente de la Sonsierra

miércoles 16 de septiembre de 2026



San Vicente. Imagen generada con IA

Viñedos y Bodegas Sierra Cantabria ha puesto en valor este miércoles, 16 de septiembre, San Vicente, una etiqueta nacida en San Vicente de la Sonsierra que la empresa vincula de forma directa al origen y a la tradición riojana. La referencia, situada por la firma en 60 euros, se elabora solo con Tempranillo Peludo de un único viñedo y se apoya en una idea central: llevar a la botella la identidad del lugar del que procede.

La bodega resume ese planteamiento con una fórmula: “Una bodega, un vino, un viñedo”. Con ella, relaciona San Vicente con una elaboración de intervención medida, en la que el peso recae en la viña y en la uva más que en ajustes posteriores en bodega. La empresa sostiene que esa decisión permite que el paisaje del municipio tenga más presencia en el perfil final del vino.

El nombre del vino remite de forma directa al municipio riojano en el que nace. Para la casa, no es un recurso comercial ajeno al producto, sino la consecuencia de un vínculo territorial que considera inseparable de la etiqueta. San Vicente de la Sonsierra funciona así como punto de partida y como elemento de identidad de una referencia que la firma presenta como una lectura actual de un lugar muy concreto.

Viñedos y Bodegas Sierra Cantabria sitúa este proyecto dentro de un legado de cinco generaciones unidas a La Rioja. En esa línea, enmarca San Vicente en una forma de trabajo basada en el respeto a los ciclos de la viña, el paso del tiempo y la transmisión de conocimiento entre generaciones. La bodega asocia ese método a una idea sencilla: intervenir lo justo para que el viñedo conserve el peso principal en el resultado.

En Rioja, la mención del municipio o de una parcela concreta se ha convertido en una vía para explicar mejor el origen de algunos vinos y diferenciarlos dentro de una denominación amplia. San Vicente encaja en esa lógica al concentrar su mensaje en tres elementos muy concretos: un solo pueblo, un solo viñedo y una sola variedad. En este tipo de elaboraciones, el margen de mezcla es menor y buena parte del carácter depende de la finca y de la materia prima.

La elección de Tempranillo Peludo refuerza ese planteamiento. La bodega no incorpora otras uvas en esta etiqueta y concentra toda la personalidad del vino en esa variedad. En el segmento del vino de alta gama, los monovarietales y los vinos de origen parcelario suelen ofrecer al consumidor una lectura más precisa del lugar del que procede la botella.

En la ficha de cata de la empresa, San Vicente aparece asociado a fruta madura, matices balsámicos y notas de regaliz, con una textura sedosa y un final largo. La firma habla de un vino equilibrado, profundo y elegante, pensado para un consumo pausado y para la mesa. También lo vincula a una manera de entender el vino en la que el

tiempo y el origen tienen un papel central.

El precio de 60 euros sitúa a San Vicente en la franja alta de la oferta de Sierra Cantabria y acompaña un posicionamiento muy ligado al territorio. La empresa insiste en que la etiqueta lleva el nombre de San Vicente de la Sonsierra porque nace allí y porque su razón de ser, a su juicio, está en traducir ese lugar concreto a la copa.