vinetur

San Vicente, el vino de Sierra Cantabria nacido de un único viñedo riojano

La bodega lo elabora solo con Tempranillo Peludo para reflejar el carácter de San Vicente de la Sonsierra

lunes 21 de septiembre de 2026



Viñedos y Bodegas Sierra Cantabria ha puesto este lunes, 21 de septiembre, el foco en San Vicente, uno de los vinos con más identidad de la casa riojana. La elaboración nace en San Vicente de la Sonsierra y, según la bodega, resume una forma de trabajar

basada en el origen, el tiempo y una intervención limitada en bodega. La botella tiene un precio de 60€.

La empresa sitúa este vino dentro de una idea muy concreta: “una bodega, un vino, un viñedo”. En la práctica, eso significa que San Vicente se elabora exclusivamente con Tempranillo Peludo y que la uva procede de un único viñedo. Para la firma, esa elección permite trasladar con más nitidez el carácter del lugar del que sale el vino.

La referencia lleva el mismo nombre que el municipio del que procede, un vínculo que la bodega considera inseparable del proyecto. San Vicente de la Sonsierra no aparece solo como procedencia administrativa, sino como parte central del relato de la marca. Sierra Cantabria sostiene que el vino nace como homenaje a un territorio que ha mantenido durante generaciones una forma propia de entender la viticultura.

La bodega relaciona esa lectura del origen con la historia de la familia propietaria. Según explica la empresa, son ya cinco generaciones unidas a La Rioja y a una manera de elaborar vino en la que el paso del tiempo no se acelera. La casa resume esa idea en una pauta sencilla: intervenir lo justo para que el viñedo marque el perfil final del vino.

En el sector, trabajar con un solo viñedo suele responder a una intención clara: ofrecer una lectura más directa del terreno, de la parcela y del material vegetal utilizado. En este caso, esa apuesta se refuerza con el uso exclusivo de Tempranillo Peludo, una uva que la bodega presenta como parte esencial de la personalidad de San Vicente. Sierra Cantabria liga esa decisión a su voluntad de mantener una elaboración muy vinculada al paisaje del que procede.

La casa también define San Vicente como una reinterpretación de la tradición desde una mirada actual. No plantea una ruptura con el pasado, sino una continuidad adaptada al presente. Esa combinación entre herencia familiar y lectura contemporánea del viñedo es uno de los ejes con los que la empresa pretende situar el vino dentro de su catálogo.

En la descripción organoléptica facilitada por la bodega aparecen fruta madura, matices balsámicos y notas de regaliz. La firma añade que el vino ofrece una textura sedosa, un perfil equilibrado y un final largo. Son rasgos que la empresa asocia a una elaboración pensada para consumos pausados y para momentos de sobremesa larga.

Más allá del lenguaje comercial habitual en el vino, el mensaje de Sierra Cantabria gira sobre una idea constante: el valor de San Vicente reside en su relación con el lugar del que nace. La bodega insiste en que la tierra y el origen son el centro de la propuesta y en que el vino busca expresar esa procedencia sin artificios.

San Vicente forma parte así de una línea de vinos en la que el nombre del municipio, la procedencia de la uva y la identidad del viñedo pesan tanto como la propia marca de la bodega. Para Sierra Cantabria, ese vínculo explica que el vino se llame San Vicente de forma directa y que la referencia se presente como una expresión fiel de San Vicente de la Sonsierra.