vinetur

Osborne lanza el primer whisky de Carlos I tras décadas como marca de Brandy de Jerez

El destilado usa malta de cebada 100% española, con seis años en botas históricas de Jerez

viernes 9 de octubre de 2026



Osborne ha lanzado este viernes, 9 de octubre, Carlos I Single Malt, el primer whisky de la marca Carlos I, hasta ahora vinculada al Brandy de Jerez. Con este movimiento, la compañía amplía una de sus enseñas más conocidas y entra en una categoría en la que no había trabajado con esta marca.

La empresa sitúa el nuevo producto en el cruce entre dos ámbitos: la elaboración de whisky de malta y la tradición bodeguera que conserva en El Puerto de Santa María. El nuevo destilado se ha elaborado con malta de cebada 100% española y ha pasado por un proceso de envejecimiento de seis años apoyado en botas procedentes de soleras históricas de la firma.

Ese sistema de maduración es el rasgo sobre el que Osborne pone más peso. Durante los primeros cuatro años, el whisky permanece en botas de unos 70 años de antigüedad. Esas botas alojaron durante cinco décadas vinos de Jerez Oloroso y Amontillado de la casa y, más tarde, se utilizaron otros 20 años para la crianza de Brandy de Jerez Solera Gran Reserva Carlos I.

La segunda fase dura otros dos años. En ese tramo, el destilado pasa a botas en las que antes se criaron los vinos de Jerez VORS Amontillado 51-1ª y Oloroso Sibarita. Osborne señala que se trata de recipientes elaborados de forma artesanal hace más de un siglo y conservados dentro de su patrimonio bodeguero.

En esa etapa final, la compañía aplica además el sistema tradicional de criaderas y solera, con trasiegos sucesivos. Ese método, habitual en el marco de Jerez, busca favorecer la relación del líquido con la madera y modular su evolución aromática durante la crianza.

Carlos I Single Malt sale al mercado como un whisky Non-Age Statement, conocido por las siglas NAS. Eso significa que la edad no aparece en la etiqueta, una práctica habitual en parte del sector del whisky. En estos casos, la empresa centra el valor del producto en la selección de las botas, en el ensamblaje y en el perfil final del destilado más que en un número concreto de años impreso en la botella.

Osborne vincula esa decisión con la colección de soleras que conserva en sus bodegas. La compañía afirma que cuenta con vinos viejos y brandies de alta gama, entre ellos referencias VORS y RARE con más de 30 y 40 años de vejez. Añade que algunas de esas soleras se traducen en producciones de menos de 800 botellas al año y que otras ni siquiera se comercializan.

La elaboración del whisky comienza fuera de Cádiz. Según informa la empresa, la malta de cebada se muele en Granada y la sacarificación se realiza con agua procedente del deshielo de Sierra Nevada. Después, el mosto fermenta y pasa por una doble destilación en alambiques de cobre. El aguardiente resultante se traslada después a las bodegas de Osborne en El Puerto de Santa María, donde inicia el periodo de envejecimiento.

La firma describe el resultado como un whisky de color ámbar dorado, con aromas de ciruelas pasas, frutas confitadas, chocolate y madera. En boca, la cata facilitada por la compañía habla de un perfil suave y equilibrado, con especias, frutos secos y fruta madura, además de un final largo con una huella clara de la crianza jerezana.

El uso de botas que han contenido vinos de Jerez no es nuevo en el whisky, pero en este lanzamiento la empresa pone el acento en un elemento propio: el empleo de botas ligadas a sus soleras históricas y a la trayectoria de Carlos I como brandy. La operación busca trasladar al whisky una parte del valor de una marca construida durante más de dos siglos y medio de trabajo en vinos y destilados de Jerez.

Marcos Alguacil, master blender y enólogo de Osborne, atribuye a la elección de las botas buena parte de la personalidad del nuevo producto. “Cada bota cuenta una historia. Al envejecer nuestro destilado primero en botas de Brandy de Jerez Carlos I y luego en las exclusivas botas de Osborne VORS, nuestro whisky Carlos I ofrece una experiencia de cata única, que refleja generaciones de artesanía e historia de la región de Jerez”, afirma.

Alguacil añade que el proyecto buscaba apartarse de fórmulas ya conocidas dentro del whisky de malta. “No buscaba repetir lo ya hecho. Quería crear algo que dejara huella. Por eso elegí las botas más legendarias de Jerez: para que este whisky no solo se bebiera, sino que se recordara”, señala.

El lanzamiento abre una nueva vía comercial para la marca Carlos I y, al mismo tiempo, refuerza la estrategia de Osborne de apoyarse en su patrimonio bodeguero para extender su presencia a otras categorías. En este caso, la empresa lo hace a partir de un producto elaborado con materia prima española, destilado en Granada y envejecido en El Puerto de Santa María bajo un esquema pensado para conservar la relación con el

universo del Jerez.