vinetur

Bodegas Faustino amplía Legado Faustino con vinos de variedades poco habituales en Rioja

La bodega recurre al tempranillo blanco y la maturana para diferenciar su oferta en la denominación

miércoles 11 de noviembre de 2026



Bodegas Faustino presentó este miércoles, 11 de noviembre, dos nuevos vinos bajo la gama Legado Faustino, una línea con la que la firma vincula su historia familiar con el centro de visitantes que ha puesto en marcha en Oyón (Álava) junto al estudio Foster + Partners. Los lanzamientos son Legado Faustino Blanco 2025 y Legado Faustino Crianza 2021, dos referencias que incorporan variedades poco extendidas en Rioja como el tempranillo blanco y la maturana.

La bodega sitúa este lanzamiento dentro de la trayectoria de la familia Martínez Zabala, ligada al vino desde hace cuatro generaciones. La propia familia sostiene que la idea de “legado” parte de una responsabilidad recibida y de la necesidad de conservar la esencia del proyecto a lo largo del tiempo. Esa idea se traslada tanto al vino como a la imagen de la nueva gama, que remite al edificio de Legado Bodegas Faustino.

En el caso de Legado Faustino Blanco 2025, la elaboración combina viura, chardonnay y tempranillo blanco. Bodegas Faustino señala que las uvas proceden de parcelas de bajo rendimiento situadas en las zonas más altas de Rioja Alavesa. La vendimia se realiza de noche para mantener la frescura y el potencial de la uva, una práctica habitual en zonas donde se busca reducir el efecto de las temperaturas más altas durante la recolección.

La presencia del tempranillo blanco es uno de los rasgos que diferencian esta referencia. Se trata de una variedad con poca implantación dentro de la denominación y, según la bodega, se ha elegido por su intensidad aromática, su estructura y su acidez. En Rioja, su uso sigue siendo minoritario frente a otras variedades blancas más asentadas, lo que da a este vino un perfil ligado a una parte menos frecuente del viñedo de la zona.

Legado Faustino Crianza 2021 se apoya en una base de 80% tempranillo y 20% maturana. La firma precisa que el vino pasa 12 meses en barricas de roble americano y francés. La maturana, por su parte, es una variedad tinta autóctona de Rioja y su cultivo continúa siendo reducido. Su incorporación permite a la bodega construir una referencia con una composición menos habitual dentro de los crianzas de la denominación.

Ambos vinos comparten una identidad visual inspirada en Legado Bodegas Faustino, el edificio situado en Oyón que actúa como eje de la oferta de visitas de la compañía. La bodega lo presenta como un espacio en el que se integran arquitectura, sostenibilidad, vino y gastronomía, con una propuesta pensada para conectar las distintas áreas del complejo con los viñedos que lo rodean.

Ese centro ha recibido varios reconocimientos en los dos últimos años. Entre ellos figuran el Best Of Wine Tourism Internacional 2026, concedido por la red Great Wine Capitals; el People’s Choice Award 2026, otorgado por votación del público internacional; y el premio Winery of the Year en los Archello Awards 2025, que valoró la calidad arquitectónica del edificio y su relación con el entorno.

La nueva gama ya está disponible en el canal HORECA, en la tienda física de Legado Bodegas Faustino y en la tienda online de Familia Martínez Zabala. Con esta distribución, la empresa pone el foco tanto en restauración y hostelería como en la venta directa al consumidor.

Bodegas Faustino forma parte de Familia Martínez Zabala y sitúa esta novedad dentro de una estrategia de continuidad entre producto, marca y experiencia de visita. La compañía afirma que Faustino I Gran Reserva lidera la exportación de su categoría en Rioja y que sus vinos están presentes en más de 140 países. También señala que la marca figura en la clasificación The World's Most Admired Wine Brands elaborada por Drinks International.

El lanzamiento llega en un momento en el que muchas bodegas de Rioja recurren a variedades menos plantadas para ampliar su oferta y diferenciar sus gamas. En este caso, Bodegas Faustino opta por dos vinos que enlazan con uvas de presencia limitada en la denominación y con un proyecto de visitantes que la firma ha convertido en uno de sus principales ejes de imagen en Oyón.