vinetur

PX Solera 1927, un vino de leyenda para un reconocimiento mundial

El emblemático Pedro Ximénez de Bodegas Alvear figura entre los cinco únicos vinos españoles incluidos en el prestigioso Top 100 mundial

martes 17 de noviembre de 2026

ESCRITO POR BODEGAS ALVEAR



El histórico **PX Solera 1927** de Bodegas Alvear ha sido incluido entre los mejores vinos del mundo al alcanzar el puesto nº 20 del **Top 100 de Wine Spectator 2026,** una de las clasificaciones de mayor prestigio e influencia de la industria vinícola internacional. Este reconocimiento sitúa al emblemático Pedro Ximénez de Montilla entre las referencias más admiradas del planeta y refuerza el posicionamiento de los vinos españoles de calidad en los mercados internacionales.

Cada año, Wine Spectator selecciona los cien vinos más sobresalientes del mundo atendiendo a criterios que combinan excelencia enológica, personalidad, capacidad de emocionar, relevancia en el mercado y representación de su origen. La entrada de PX Solera 1927 en el puesto nº 20 lo sitúa entre una reducida élite de vinos capaces de trascender fronteras y convertirse en auténticos referentes de la cultura vinícola internacional.

Este reconocimiento supone un nuevo hito para Bodegas Alvear y para la Denominación de Origen Montilla-Moriles, confirmando el creciente interés internacional por los grandes vinos elaborados con uva Pedro Ximénez. En un contexto en el que los consumidores buscan autenticidad, origen y singularidad, PX Solera 1927 representa una de las expresiones más genuinas y reconocibles del patrimonio vitivinícola español.

Elaborado exclusivamente a partir de uvas Pedro Ximénez sometidas al tradicional proceso de asoleo, PX Solera 1927 constituye uno de los vinos más emblemáticos de la historia de la bodega. Su perfil aromático despliega una extraordinaria complejidad, con notas de pasas, higos secos, dátiles, miel, cacao, café tostado y especias dulces, sostenidas por una sorprendente frescura que aporta equilibrio y longitud.

Más allá de su calidad enológica, PX Solera 1927 encarna casi tres siglos de conocimiento acumulado en torno a la elaboración de la Pedro Ximénez. Generación tras generación, la familia Alvear ha preservado un legado único que forma parte de la identidad de Montilla y de la historia del vino español.

La distinción otorgada por Wine Spectator supone también un reconocimiento al trabajo desarrollado por Bodegas Alvear para mantener viva una tradición centenaria y proyectarla hacia el futuro. Fundada en 1729, la bodega ha sabido combinar respeto por sus raíces, innovación y una firme apuesta por la excelencia, consolidándose como una de las casas vinícolas históricas más prestigiosas de España.

La presencia de PX Solera 1927 entre los veinte mejores vinos del mundo constituye, además, una oportunidad excepcional para seguir acercando a consumidores y profesionales internacionales la singularidad de los vinos de Montilla-Moriles, uno de los territorios vitivinícolas más históricos y diferenciados de Europa.

Con este nuevo reconocimiento, PX Solera 1927 reafirma su condición de vino de referencia mundial y confirma que la Pedro Ximénez continúa ocupando un lugar privilegiado entre los grandes vinos del planeta.

Bodegas Alvear, la más antigua de Andalucía

Fundada en 1729, Bodegas Alvear está dirigida actualmente por la octava generación de la familia. Su trayectoria combina tradición, innovación y respeto por el territorio, siendo una referencia internacional en la elaboración de vinos de Pedro Ximénez y una de las bodegas históricas más prestigiosas del panorama vitivinícola español