vinetur

Sierra Cantabria apuesta por tres vinos para regalar en Navidad

San Vicente, Victorino, Finca El Bosque ofrecen perfiles distintos de origen, variedad y crianza

martes 17 de noviembre de 2026



Viñedos y Bodegas Sierra Cantabria ha articulado su propuesta para la campaña de Navidad en torno a tres vinos: San Vicente, Victorino y Finca El Bosque. La empresa dirige esta selección tanto a aficionados al vino como a compradores que buscan un regalo para las fiestas y la apoya en tres referencias con perfiles distintos de origen, variedad y crianza.

La oferta cubre tres tramos de precio. San Vicente se comercializa por 54€, Victorino por 57€ y Finca El Bosque por 130€. Esa diferencia coloca a esta última botella en la parte alta de la propuesta, con un importe que supera en más del doble al de las otras dos referencias.

Finca El Bosque es la opción de mayor precio. La bodega la elabora exclusivamente con tempranillo y la cría en barricas nuevas de roble francés y centroeuropeo. Sierra Cantabria la vincula al vino de parcela y a una relación muy estrecha con el viñedo. En la descripción de la casa aparecen fruta roja y negra madura, notas balsámicas, especias, flores y recuerdos minerales. En boca, la firma habla de una textura untuosa, una estructura equilibrada, taninos bien integrados y un final largo.

Victorino ocupa el escalón intermedio de la selección, con un precio de 57€. Procede de Teso La Monja y está elaborado solo con tinta de Toro. La materia prima nace de cepas de entre 80 y más de 100 años, y el vino pasa 18 meses en barricas nuevas de roble francés. La empresa lo presenta como una referencia muy ligada al carácter de Toro. Entre los aromas que enumera figuran la fruta negra madura, las especias y los matices minerales. Para la fase gustativa, la bodega subraya la combinación de potencia y elegancia, junto con una textura cremosa, taninos pulidos y un final prolongado.

La referencia de entrada en precio es San Vicente, con 54€. El vino procede de la finca La Canoca, en San Vicente de la Sonsierra, y se elabora únicamente con tempranillo peludo. Su crianza alcanza los 20 meses en barricas nuevas de roble francés y americano. Sierra Cantabria lo asocia a la tradición vitivinícola de Rioja y a un vínculo directo con su lugar de origen. En su perfil aromático cita fruta madura, notas balsámicas y recuerdos de regaliz. Para el paso por boca, la compañía habla de textura sedosa, frescura equilibrada y un final intenso.

Las tres referencias comparten varios rasgos. Todas parten de una sola variedad, se apoyan en viñedos con identidad propia y recurren a barricas nuevas como parte central de la crianza. Al mismo tiempo, la propuesta marca diferencias claras entre territorios y estilos. Toro aparece representada por la tinta de Toro y las cepas viejas de Victorino, mientras Rioja entra en la selección a través de San Vicente y del trabajo

parcelario que la empresa atribuye a Finca El Bosque.

El vino mantiene un papel estable en los regalos navideños por su encaje en comidas familiares, cenas de empresa y reuniones de esas fechas. En esa franja de consumo, la propuesta de Sierra Cantabria se mueve entre dos niveles muy definidos: San Vicente y Victorino, separados solo por 3€, y Finca El Bosque, que supera esos importes en 76€ y 73€, respectivamente.