vinetur

Liberso lanza un estuche de seis botellas para mostrar la evolución del verdejo de guarda

La edición incluye cinco añadas de Curioso Verdejo, más un Skin Contact con cuaderno firmado por Ignacio Hernández

lunes 23 de noviembre de 2026



Bodegas de Crianza de Pozaldez, en Valladolid, ha puesto a la venta este lunes, 23 de noviembre, un lote de edición muy corta con seis botellas y un cuaderno de cata firmado por su enólogo y propietario, Ignacio Hernández. La propuesta, comercializada

bajo el nombre La cata del enólogo, reúne cinco añadas de Liberso Curioso Verdejo —2016, 2017, 2018, 2021 y 2023— y una botella de Liberso Skin Contact. El precio fijado por la bodega es de 145,50 euros.

La empresa, adscrita a la D.O. Rueda, plantea el estuche como una degustación comparada de su blanco de guarda. El objetivo, en palabras de Hernández, es mostrar cómo cambia la verdejo con el paso del tiempo y cómo ha evolucionado el propio proyecto desde sus primeras elaboraciones hasta las más recientes. El lote se acompaña de un cuaderno con una página para cada vino, en la que el enólogo repasa la elaboración, la crianza y las notas de cata.

La iniciativa llega para la campaña de Navidad y se apoya en una idea que el fundador de Liberso mantiene desde hace años: la verdejo puede dar vinos blancos con larga vida en botella. Hernández sostiene que, cuando creó la bodega en 2015, veía un hueco para blancos envejecidos dentro de una zona conocida sobre todo por referencias de consumo más inmediato. A partir de esa premisa empezó a trabajar con crianzas en barrica y producciones cortas.

El lote permite seguir ese recorrido con datos muy concretos. La añada 2016 salió al mercado con 14.460 botellas y, según la bodega, se construyó a partir de 18 elaboraciones distintas ensambladas entre sí. De ellas, 17 fermentaron en barricas de roble francés, húngaro y americano, con una crianza de siete meses.

La cosecha de 2017 mantuvo la fórmula de 18 vinos ensamblados, aunque con una crianza más larga, de nueve meses. La producción fue de 12.224 botellas. En 2018, el esquema se hizo todavía más complejo, con 19 vinos distintos y once meses de crianza, para un total de 12.640 botellas.

El salto llega con la añada 2021. En ese vino, Liberso dejó atrás los ensamblajes de los primeros años y pasó a un enfoque parcelario. La bodega empleó uva de viñedos de Pozaldez y La Seca, en cultivo semi-ecológico sin certificación, y fermentó y crió el vino en barricas nuevas de 300 litros. La producción bajó a 9.240 botellas.

La añada 2023, la más reciente del lote, sigue esa línea de trabajo por parcelas. En este caso, la uva procede de Serrada, también en Valladolid, y la fermentación se realizó en barricas nuevas de 300 litros. La producción fue de 10.104 botellas. Hernández considera que esta referencia es la que mejor expresa su tesis sobre la capacidad de guarda de la verdejo en Rueda.

A esas cinco cosechas se suma una botella de Liberso Skin Contact 2020, descrita por la bodega como su vino más exclusivo. Se trata de un vino de mesa elaborado con uva 100% verdejo, 12,5% vol. y una producción de 792 botellas. La elaboración prescinde de sulfitos añadidos y el vino no se clarifica ni se estabiliza. La fermentación fue espontánea, con 40 días de contacto con las pieles, y después pasó 18 meses en tres barricas de roble francés de 225 litros en crianza oxidativa.

La comparación entre las seis botellas permite ver dos líneas de trabajo distintas dentro de la misma casa. Por un lado, Liberso Curioso Verdejo recoge la evolución de un blanco de guarda elaborado con barrica y pensado para medir el paso de los años. Por otro, Skin Contact se mueve en un terreno más experimental, con maceración con pieles y una intervención mínima en bodega. La presencia de ambos vinos en el mismo estuche busca, según la empresa, ofrecer una lectura completa de la filosofía de Liberso.

El proyecto está ligado a la trayectoria profesional de Ignacio Hernández. Es ingeniero agrícola y enólogo por la Universidad de Valladolid. Realizó sus prácticas en Pago de Carraovejas, donde coincidió con Tomás Postigo, y más tarde trabajó durante catorce años como jefe de campo en la bodega de este último. Ese periodo le llevó a recorrer viñedos de Ribera del Duero, Rueda y otros puntos de Castilla y León antes de poner en marcha su propia empresa en Pozaldez.

Liberso asegura además que sus vinos de guarda han logrado algunos de los reconocimientos más altos obtenidos por este tipo de elaboraciones en la zona. Entre ellos cita la Gran Medalla de Oro del Concours Mondial de Bruxelles 2022 y el Best of Show de Mundus Vini 2024 para Liberso Curioso Verdejo.

Hernández resta peso a los premios a la hora de explicar el sentido del nuevo lote. “Las medallas cuentan poco de lo que pasa en la copa”, afirma el enólogo. “Por eso propongo este recorrido: cinco añadas, una historia”.

La comercialización de La cata del enólogo se hará solo por venta directa. Bodegas de Crianza de Pozaldez ha fijado los pedidos a través del correo electrónico hola@liberso.es y del teléfono 983 507 439.