Cuatro Rayas lanza un verdejo exclusivo para hostelería con la primera expresión de la añada

PRIMERA NOCHE llega como edición temprana de Vendimia Nocturna elaborada con los primeros depósitos de Rueda

jueves 26 de noviembre de 2026


PRIMERA
NOCHE
VENDIMIA NOCTURNA
PRIMERA NOCHE
Cuatro Rayas

Bodega Cuatro Rayas presentó este jueves, 26 de noviembre, en La Seca (Valladolid), Cuatro Rayas Vendimia Nocturna PRIMERA NOCHE, una nueva referencia de la D.O. Rueda que se distribuirá solo en el canal de hostelería. La cooperativa la sitúa como una selección especial dentro de su gama Vendimia Nocturna y la vincula a los primeros depósitos elaborados de la nueva añada, con la idea de llevar al mercado las primeras sensaciones de la cosecha.

La bodega define este lanzamiento como el verdejo más temprano de la añada dentro de su oferta. El planteamiento busca diferenciar un lote concreto por su momento de salida y por su relación directa con el arranque de la campaña. En los blancos jóvenes, esa primera llegada al mercado tiene un valor comercial claro: permite a bares y restaurantes incorporar de forma rápida una referencia recién elaborada y asociarla al inicio del nuevo ciclo vitivinícola.

Cuatro Rayas enmarca además este vino en una idea muy concreta de calendario interno. La cooperativa sostiene que la vendimia marca el verdadero comienzo del año en la bodega y que, a partir de ese momento, se abre una nueva etapa de elaboración y venta. PRIMERA NOCHE nace con esa lectura temporal y se apoya en una imagen renovada para reforzarla en el lineal y en la carta de vinos.

La principal novedad visual está en la etiqueta. La luna y sus distintas fases pasan a ocupar el centro del diseño como símbolo del paso del tiempo, del ritmo de la naturaleza y del proceso por el que la uva se convierte en vino. Con esa elección, la bodega intenta dar una identidad propia a esta edición frente al resto de referencias de la casa, sin apartarse del nombre Vendimia Nocturna, que sigue siendo la base comercial del producto.

En términos de elaboración, el vino procede de uva verdejo de viñedos seleccionados de la D.O. Rueda. La cooperativa describe su aspecto como amarillo pálido con reflejos verdosos y sitúa su perfil aromático en la fruta blanca y los cítricos. En boca, lo define como un blanco fresco, equilibrado y frutal, con un final de hinojo. Ese perfil encaja con el tipo de verdejo joven que suele ocupar un espacio preferente en la restauración, sobre todo en cartas centradas en vinos blancos de consumo inmediato.

La decisión de reservar PRIMERA NOCHE a la hostelería acota con claridad el público al que se dirige. No se plantea como una referencia generalista para todos los canales, sino como una propuesta pensada para establecimientos que trabajan la rotación de añadas y que buscan novedades ligadas al momento de salida del vino. En el mercado español del blanco joven, ese canal tiene un peso relevante porque el consumo por copas permite introducir nuevas referencias con rapidez y medir su recepción casi desde el primer servicio.

El lanzamiento también refuerza la relación entre marca y origen. La D.O. Rueda mantiene buena parte de su reconocimiento comercial en torno a la variedad verdejo, y las bodegas de la zona suelen aprovechar las primeras semanas de disponibilidad de la nueva cosecha para fijar el tono de la campaña. En ese escenario, colocar una edición asociada a los primeros depósitos permite a la cooperativa diferenciar el mensaje sin alterar la base del producto: un verdejo joven, directo y pensado para beberse en su fase más temprana.

Con PRIMERA NOCHE, Cuatro Rayas amplía su oferta dentro de una de sus gamas más conocidas y lo hace con una propuesta que combina momento de salida, exclusividad para hostelería e imagen renovada. La operación pone el foco en la parte más inicial de la añada y traslada al consumidor una idea muy concreta: acceder antes que nadie a la primera expresión del nuevo verdejo de la casa.