vinetur

20 vinos españoles imprescindibles en 2024

Una selección de vinos españoles que te que te dejarán sin palabras

miércoles 13 de marzo de 2024



Descubrir vinos españoles que cautiven el paladar y dejen una impresión duradera en la memoria es una aventura sin fin para cualquier aficionado o conocedor del vino. España ofrece un mosaico de vinos que se destacan tanto en calidad como en carácter. Los expertos en la materia siempre están en la búsqueda de esos vinos que, por su singularidad y excelencia, merecen ser destacados. A continuación, te presentamos una selección cuidadosa de 20 vinos españoles que han sido recomendados por

diversos expertos españoles y que sin duda alguna, te encantarán.

1. **Bobal Único**, Vicente Gandía, D.O. Utiel-Requena: Este vino, elaborado con bobal, una uva autóctona de la región, es un claro ejemplo de cómo la innovación y el respeto por las tradiciones pueden ir de la mano. Con un perfil frutal y fresco, este vino es una delicia para quienes buscan algo diferente.
2. **Mara Martín Godello**, Bodegas Martín Códax, D.O. Monterrei: Un blanco alucinante que refleja la esencia de la godello en Monterrei. Con notas florales y una acidez equilibrada, Mara Martín es una apuesta segura para sorprender.
3. **Cunqueiro III Milenium**, D.O. Ribeiro: Este vino representa la modernidad dentro de una denominación con mucha historia. Un coupage de variedades autóctonas, ofrece una combinación muy equilibrada de fruta y frescura, mostrando el potencial contemporáneo de Ribeiro.
4. **PSI**, Bodega Dominio de Pingus, D.O. Ribera del Duero: Aunque pertenece a una de las bodegas más prestigiosas de España, PSI busca acercarse a una expresión más joven y accesible de Ribera del Duero, sin perder la complejidad y profundidad que caracterizan a la bodega.
5. **Salia**, Finca Sandoval, D.O. Manchuela: Este vino es una expresión fiel de la diversidad y riqueza de la DO Manchuela. Elaborado principalmente con syrah y acompañado de variedades autóctonas, Salia destaca por su equilibrio entre fruta madura, especias y una frescura que lo hace tremendamente atractivo.
6. **Juan Gil Etiqueta Plata**, Bodega Juan Gil, D.O. Jumilla: Un monastrell poderoso y elegante que muestra la capacidad de Jumilla para producir vinos con carácter y profundidad. Con una crianza en roble que le aporta complejidad, es un vino que no deja indiferente.
7. **Fino La Janda**, Bodega Álvaro Domecq, D.O. Jerez: Alejándonos de las opciones más clásicas, Fino La Janda es una propuesta interesante que refleja la nueva ola de vinos de Jerez. Este fino se caracteriza por su frescura, su elegancia y su capacidad para mostrar la pureza de la palomino fino. Es una opción excelente para quienes buscan redescubrir los finos de Jerez desde una perspectiva contemporánea y sofisticada.

8. **Las Rocas Garnacha**, Bodegas San Alejandro, D.O. Calatayud: Un tinto que destaca por su fruta roja madura y especias dulces, proveniente de viñas viejas de garnacha. Ofrece una excelente relación calidad-precio, mostrando la riqueza de Calatayud.
9. **Marqués de Cáceres Crianza**, D.O.Ca. Rioja: Representando una de las bodegas más conocidas de Rioja, este crianza es un clásico reinventado, con un enfoque en la fruta y una madera bien integrada. Un vino que equilibra tradición y modernidad.
10. **ENATE Chardonnay-234**, Bodegas ENATE, D.O. Somontano: De una bodega que ha sabido posicionarse por su calidad y diseño, este chardonnay destaca por su frescura, su equilibrio y su pureza de fruta. Un blanco elegante y versátil que sorprende a todos los que lo prueban y a un precio muy accesible.
11. **INITIO**, Las Moradas de San Martín, D.O. Madrid: Un garnacha ecológico que expresa la personalidad de los viñedos de montaña de Madrid, ofreciendo un vino con notas de fruta roja, hierbas aromáticas y una frescura sorprendente.
12. **Cérvoles Colors**, D.O. Costers del Segre: Este vino representa la innovación en una región a menudo subestimada. Un coupage de variedades tintas que ofrece complejidad, mineralidad y una paleta aromática que invita a explorar.
13. **Finca La Emperatriz Viura Cepas Viejas**, D.O.Ca. Rioja: Un blanco que rompe esquemas en Rioja, elaborado con viura de cepas viejas, muestra la capacidad de esta variedad para crear vinos de alta expresión, con volumen y una acidez agradable que potencia el sabor.
14. **Sílice**, Sílice Viticultores, D.O. Ribeira Sacra: Este vino refleja la esencia mineral de la Ribeira Sacra, con su mezcla de elegancia, mineralidad y frescura. Producido a partir de variedades autóctonas, con predominio de mencía, es un tinto joven que invita a la reflexión.
15. **Tridente Tempranillo**, Viñas Familia Gil, Castilla y León: Un tempranillo de viñas viejas que muestra la potencia y la elegancia que esta variedad puede alcanzar fuera de las denominaciones más conocidas.
16. **Pago de Carraovejas**, Bodega Pago de Carraovejas, D.O. Ribera del Duero: Un clásico moderno que combina la intensidad típica de Ribera del Duero con una búsqueda constante de elegancia y equilibrio. Una apuesta segura que siempre

sorprende.

17. **Envínate Taganan**, Bodega: Envínate,La Orotava - Tenerife: Desde una de las zonas más interesantes y experimentales de España, este vino es una mezcla de variedades locales que expresa el carácter volcánico de su terruño.
18. **La Zorra Teso Rufete**, Viñedos La Zorra, D.O. Sierra de Salamanca: Un vino que destaca la rufete, una variedad poco conocida que ofrece frescura, notas florales y una elegancia seductora.
19. **Ay de Mi**, Vins del Tros, D.O. Terra Alta: Este vino muestra el potencial de la garnacha en Terra Alta, con una concentración frutal impresionante y una complejidad que seduce desde el primer sorbo.
20. **Terrers Brut Nature**, Recaredo, D.O. Corpinnat: Un espumoso Corpinnat de larga crianza que compite en complejidad y finura con los mejores espumosos del mundo. Refleja el compromiso de la bodega con la calidad y la expresión del terroir.

Esta selección es una invitación a descubrir la diversidad y riqueza del panorama vinícola español actual, más allá de las opciones clásicas. Cada uno de estos vinos aporta algo único a la mesa, demostrando que España sigue siendo un terreno fértil para la innovación y la calidad en el mundo del vino.