Alvear deslumbra en la Guía Peñín 2026: 98 puntos para su PX de Sacristía 1998

Alvear alcanza los 98 puntos Peñín con su Pedro Ximénez de Sacristía 1998: una joya vinícola de Montilla

miércoles 23 de julio de 2025

ESCRITO POR BODEGAS ALVEAR



El prestigioso Pedro Ximénez de Sacristía 1998 de Bodegas Alvear ha sido distinguido con 98 puntos en la Guía Peñín 2026, una de las calificaciones más elevadas del año. Este reconocimiento consolida a este vino como una de las expresiones más puras y

complejas de la uva Pedro Ximénez, y sitúa nuevamente a Alvear entre los nombres imprescindibles del vino español.

Este vino excepcional, nacido de una rigurosa selección de las mejores cosechas desde 1998 y sometido a una crianza estática durante más de 20 años en la bodega de las Higueras, expresa con profundidad, elegancia y equilibrio el carácter único del viñedo montillano.

98
GUÍAPEÑÍN
PUNTOS



En copa, el Pedro Ximénez de Sacristía 1998 se presenta con un color caoba muy oscuro, casi negro. En nariz, ofrece una aromática potente y refinada, con notas de uva pasificada, mermelada de ciruela, caramelo y matices balsámicos. En boca, resulta intenso y sedoso, con una complejidad que envuelve: cacao, café, madera noble, cuero y un toque ácido que realza su dulzor natural, creando una experiencia sensorial inolvidable.

Este vino está pensado para disfrutarse con tiempo: ideal como broche final de una comida, espectacular con chocolate, frutas escarchadas o incluso acompañando a un buen habano.

Con esta calificación, Bodegas Alvear suma un nuevo hito a su ya legendaria trayectoria, marcada por distinciones como los 100 puntos Parker para su PX 2011 y los 100 puntos Peñín para el PX 1830. Tres siglos de historia, ocho generaciones y un legado que continúa escribiéndose desde Montilla para el mundo.

Bodega Alvear, la más antigua de Andalucía

La familia Alvear elabora vino desde 1729 y es una de las bodegas más antiguas de España, siendo la más antigua de Andalucía. Actualmente dirigida por la octava generación, la bodega continúa preservando su legado familiar, sus conocimientos y valores, con la mirada puesta en el futuro y una decidida apuesta por las raíces y singularidades del viñedo montillano. Alvear es familia, calidad, tradición y esencia de un lugar, de su gente y de su cultura; 300 años haciendo historia.