vinetur

Julia Losantos: la nueva voz del vino andaluz

La joven enóloga burgalesa al frente de Bodega Doña Felisa rompe moldes con un estilo que combina la elegancia bordelesa, la frescura atlántica y la innovación técnica.

jueves 5 de febrero de 2026

ESCRITO POR WINETOP



En el corazón de la **Serranía de Ronda**, donde la altitud y la brisa atlántica esculpen un paisaje de contrastes, una joven enóloga está transformando el lenguaje del vino andaluz. Su nombre es Julia Losantos, y aunque nació en Burgos, su mirada está

firmemente anclada en el sur. Desde su llegada a **Bodega Doña Felisa**, la casa familiar conocida por su emblemático "Chinchilla", Julia ha emprendido una auténtica revolución silenciosa: una manera nueva de entender **el vino andaluz desde la innovación**, **la precisión y el respeto al origen.**

Segunda generación de bodegueros, Julia ha heredado el espíritu pionero de sus padres, pero lo ha reescrito con un enfoque contemporáneo. Su filosofía parte de una idea clara: **Andalucía puede competir en elegancia, complejidad y frescura** con cualquier región europea, si se trabaja el viñedo con conciencia ecológica y se aplican técnicas enológicas de vanguardia.

En los últimos años, Losantos ha introducido en la bodega una serie de innovaciones que están marcando tendencia. Los huevos de hormigón, donde fermenta y cría parte de sus vinos blancos y tintos, permiten una **microoxigenación natural** que preserva la pureza de la fruta y potencia la textura. "**El hormigón es una herramienta de precisión** —explica—, ofrece la respiración de la madera sin aportar su sabor, y eso me **permite trabajar la identidad varietal desde otra perspectiva."**



Sus **remontados con Osiris, una técnica inspirada en los principios de la gravedad y la energía natural del vino,** buscan minimizar la intervención mecánica, respetando al máximo la estructura del mosto durante la fermentación. A esto se suma un **viñedo ecológico certificado, cultivado bajo criterios de sostenibilidad, biodiversidad y mínima huella de carbono**, en un entorno donde la altitud de 1000 metros, y el contraste térmico ofrecen condiciones ideales para variedades como Cabernet Sauvignon,Petit Verdot, Syrah o Chardonnay.

Pero si algo ha despertado el interés del sector, son sus elaboraciones más arriesgadas: **un espumoso Cloe de Sauvignon Blanc** por **método tradicional,** que sorprende por su mineralidad y tensión, y un blanco fermentado en **barricas húngaras de Tokaji**, donde el **tostado sutil aportan una dimensión aromática inédita en Andalucía.** En los tintos, su inspiración es claramente bordelesa: equilibrio, finura y persistencia, con crianzas que buscan más la armonía que la potencia.

El resultado es una colección de vinos que encarna **la nueva Andalucía del vino: elegante, técnica, diversa y global.** Julia Losantos representa una generación de enólogos que ya no se conforman con reproducir fórmulas tradicionales, sino que reinterpretan la identidad andaluza desde la excelencia y la curiosidad científica.



En sus manos, **Ronda deja de ser un rincón exótico para convertirse en un epicentro de experimentación enológica.** Una tierra donde la juventud y la tradición se dan la mano, y donde una burgalesa con alma sureña está demostrando que el futuro del vino andaluz pasa, inevitablemente, por la innovación.

Con una mirada contemporánea y un profundo respeto por la tradición vitivinícola andaluza, **Julia Losantos se ha consolidado como una de las enólogas más influyentes del panorama actual.** Sus marcas más reconocidas —**Mercure, Markiss, Cloe, Doble 12 o Seis + Seis**— no solo reflejan una apuesta decidida por la calidad y la personalidad, sino también una forma distinta de entender el vino, más libre, más valiente y conectada con el territorio. Así, Losantos continúa redefiniendo **el futuro del vino en Andalucía,** demostrando que la innovación y la identidad pueden ir de la mano sin perder autenticidad.