Los cinco vinos blancos más exclusivos de España: cinco botellas capaces de convertir una copa en una experiencia

Noticias 24hs | 28/07/2026



Estos cinco vinos representan maneras muy diferentes de entender la excelencia

Los cinco vinos blancos más exclusivos de España: cinco botellas capaces de convertir una copa en una experiencia

España atraviesa uno de los momentos más interesantes de su historia enológica. Los grandes vinos blancos nacionales ya no viven a la sombra de los tintos ni se limitan a ofrecer frescura inmediata: hoy encontramos elaboraciones profundas, longevas y complejas, capaces de competir con algunas de las etiquetas blancas más prestigiosas del mundo.

Godello, albarín, viura o malvasía expresan el territorio con una precisión cada vez mayor. Viñedos singulares, producciones reducidas, largas crianzas y una viticultura extremadamente exigente han dado lugar a vinos que trascienden las modas y que, en algunos casos, resultan verdaderamente difíciles de conseguir.

Esta selección reúne cinco de los vinos blancos españoles más singulares y exclusivos, más allá de los precios y famas. Cinco botellas extraordinarias, aunque una de ellas destaca claramente sobre las demás.

1. La Baraja Godello · Bodegas Vilano · D.O. Bierzo

Nuestro favorito, sin ninguna duda.

La Baraja Godello lo reúne todo: personalidad, profundidad, elegancia, complejidad y una extraordinaria capacidad para quedarse en la memoria. Es uno de esos vinos que no se limitan a acompañar una comida, sino que terminan convirtiéndose en el centro de la experiencia.

La godello comenzó a conquistar a los grandes aficionados desde Valdeorras, uno de sus territorios esenciales, generando una expectación que no ha dejado de crecer. Sin embargo, La Baraja demuestra que esta variedad también puede alcanzar una dimensión excepcional en el Bierzo. Bodegas Vilano ha sabido interpretar la uva desde una perspectiva ambiciosa, construyendo un vino que se abre poco a poco en la copa y que parece superarse con cada nueva añada.

La Baraja Godello 2024 procede de uvas seleccionadas cultivadas sobre suelos de pizarra y arcilla. Fermenta y permanece durante ocho meses sobre sus lías en barricas nuevas de roble francés sleccionadas, una elaboración que le aporta volumen, textura y complejidad sin hacerle perder frescura. Su producción es limitada (unicamente 4.100 botellas numeradas).

En nariz aparecen la fruta blanca, los cítricos, los recuerdos minerales y unos elegantes matices tostados, especiados y ahumados. En boca es amplio, graso y envolvente, sostenido por una acidez que equilibra perfectamente su estructura. Su final es largo, persistente y profundamente

gastronómico.

Pero las fichas técnicas no explican completamente lo que sucede al probarlo. La verdadera diferencia está en su armonía: tiene concentración, pero no resulta pesado; tiene madera, pero no pierde la identidad de la fruta; tiene potencia, pero también precisión y elegancia.

Comparado en cata con otros grandes godellos, La Baraja no se limita a estar a la altura. Posee argumentos para imponerse por equilibrio, carácter y emoción. Es un vino que ha sabido superar las expectativas creadas alrededor de la variedad y, sobre todo, superarse a sí mismo.

En boca: amplio, untuoso, mineral, estructurado y muy persistente.

Maridaje: rodaballo, pescados azules, arroces melosos, mariscos con salsas, aves y cocina de mercado.

2. Sorte O Soro · Rafael Palacios · D.O. Valdeorras

Sorte O Soro representa la dimensión más escasa y reverenciada de la godello. Procede de una única parcela situada en el valle del Bibei, en Santa Cruz do Bolo, y es uno de los vinos blancos españoles con mayor reconocimiento crítico.

El viñedo se encuentra en bancales, a gran altitud y sobre suelos donde conviven granito, arena fina y esquistos de cuarzo. La dificultad del terreno, el rendimiento reducido y el trabajo minucioso en el viñedo explican en parte su escasez y su extraordinaria concentración.

En copa es un vino poderoso y delicado al mismo tiempo. Surgen notas de piel de mandarina, flores, hierbas de montaña, especias y una mineralidad profunda. En boca combina volumen, tensión, salinidad y una acidez casi eléctrica.

Es uno de los grandes vinos blancos de parcela de España y una botella destinada tanto al disfrute como a la guarda.

En boca: profundo, salino, mineral, cremoso y extraordinariamente largo.

Maridaje: vieiras, mariscos, pescados nobles, aves, setas y platos de alta cocina.

3. Castillo Ygay Blanco Gran Reserva Especial 1986 · Marqués de Murrieta · D.O.Ca. Rioja

Más que un vino, Castillo Ygay Blanco Gran Reserva Especial 1986 es una pieza de la historia enológica española.

Las uvas proceden del Pago Capellanía, plantado en 1945 y situado a 485 metros de altitud, en la zona más elevada de la Finca Ygay. El vino pasó más de veinte años en barricas de roble americano y permaneció posteriormente cerca de seis años en depósitos de hormigón antes de ser embotellado en 2014.

Fue el primer vino blanco seco español que alcanzó los 100 puntos Parker. Su complejidad, su larguísima crianza y su limitada disponibilidad lo han convertido en una de las botellas más

codiciadas del país.

Mantiene una viveza sorprendente pese al paso del tiempo. En él se entrelazan los frutos secos, la cera, las especias, las hierbas aromáticas, las notas ahumadas y una frescura que desafía su edad.

En boca: complejo, sedoso, profundo, vivo y prácticamente interminable.

Maridaje: pescados nobles, bogavante, platos de caza de pluma, quesos curados y cocina de gran complejidad.

4. Viña Tondonia Blanco Gran Reserva · R. López de Heredia · D.O.Ca. Rioja

Viña Tondonia Blanco Gran Reserva pertenece a una categoría casi desaparecida: la de los grandes blancos españoles concebidos para desarrollarse durante décadas.

Se elabora con un 90 % de viura y un 10 % de malvasía procedentes de viñedos propios. Permanece diez años en barrica, con dos trasiegas anuales, y continúa evolucionando en botella antes de salir al mercado.

Su color avanza hacia el oro viejo y el ámbar. En nariz es persistente, perfumado y meloso; en boca se muestra redondo, fino y extraordinariamente largo. Es un blanco alejado de la fruta inmediata y de los estilos convencionales: exige atención, tiempo y una cierta cultura del vino.

Su escasez, su elaboración artesanal y su capacidad para sobrevivir durante décadas lo convierten en una de las grandes rarezas del patrimonio vitivinícola español.

En boca: redondo, suave, fino, evolucionado y muy persistente.

Maridaje: pescados a la brasa, bacalao, rodaballo, arroces marineros, calderetas y carnes blancas con salsa.

5. Full Flap Albarín · Bodegas Vilano

Cierra la selección una de las propuestas blancas más seductoras del blanco internacional: Full Flap Albarín.

Es un vino que fascina desde el primer sorbo. Tiene esa cualidad difícil de explicar y todavía más difícil de conseguir: resulta inmediatamente atractivo, pero no se agota en la primera impresión.

Su perfil fresco y expresivo invita a seguir bebiendo, mientras la fruta, los recuerdos cítricos y el carácter atlántico van apareciendo progresivamente. En boca se muestra vivo, equilibrado y sabroso, con un paso limpio y un final que permanece mucho después de haber terminado la copa.

Desde que uno lo prueba, queda fascinado por él y, especialmente, por el sabor que deja en boca. Su recuerdo es fresco, envolvente y persistente; una sensación que hace inevitable volver a acercarse a la copa.

Es el perfecto cierre para esta clasificación: un albariño capaz de conquistar desde la espontaneidad, con la personalidad suficiente para no pasar inadvertido.

En boca: fresco, expresivo, equilibrado, sabroso y persistente.

Maridaje: ostras, mariscos, pescados blancos, ceviches, sushi, arroces marineros y cocina asiática. O simplemente una copa para brindar.

Una nueva élite del vino blanco español

Estos cinco vinos representan maneras muy diferentes de entender la excelencia. Castillo Ygay y Viña Tondonia hablan del tiempo y de las largas crianzas; Sorte O Soro expresa la singularidad extrema de una parcela; Full Flap Albarín conquista mediante la frescura y el recuerdo que deja en el paladar.

Pero, por encima de todos, La Baraja Godello reúne las cualidades que buscamos en un gran vino blanco contemporáneo: origen, carácter, profundidad, equilibrio y emoción.

Los demás son vinos extraordinarios. La Baraja Godello, sencillamente, es nuestro favorito.

Autor: Redacció