

H1 Vino de Rioja

¿Cómo elegir un buen Rioja? Aunque Rioja es siempre sinónimo de tradición y calidad, a la hora de comprar un vino de Rioja es útil conocer sus distintas tipologías y algunos maridajes:

Los vinos tintos jóvenes suelen tener aromas vivos a frutos rojos acompañan bien a tablas de quesos suaves, embutidos y carnes a la plancha de intensidad moderada. Un tinto con crianza marida mejor sus aromas a madera y frutos negros con quesos curados y embutidos ibéricos, así como con carnes rojas. Los reserva o gran reserva, más complejos y sutiles, son ideales para acompañar a platos más elaborados como caza y guisos.

Saber más

LISTADO PRODUCTOS

Vino de Rioja

Inicio / España / Rioja

Tinto

Filtrar

Ofertas

Envío inmediato

Ecológico

Envejecimiento

Crianza (232)

Reserva (135)

Joven con crianza (44)

Gran reserva (36)

Joven (24)

Precio

0 - 10 € (153)

Ordenar por: Más vendidos

471 vinos



Izadi Crianza 2016

Bodegas Izadi

Rioja (España)

Tempranillo

93

PEÑIN

Envío inmediato

EN STOCK

9,30 €

- 1 +



La Montesa 2017

Bodegas Palacios Remondo

Rioja (España)

Garnacha / Tempranillo

92

PARKER

92

SUCKLING

Envío inmediato

EN STOCK

11,20 €

- 1 +



Campo Viejo Crianza 2016

4 para envío inmediato

H2 Todo sobre la DOCa Rioja

Para entender bien sus vinos, hay mucho que conocer sobre la región y sus particularidades.

La Denominación de Origen Calificada (DOCa) de Rioja es una región vinícola que se encuentra en el norte de España y recorre unos cien kilómetros a ambos márgenes del río Ebro. Queda delimitada de forma natural por la Sierra de Cantabria en el norte y la Sierra de la Demanda por el sur. No hay que confundir la comunidad autónoma de La Rioja con la DO Rioja, ya que la región vinícola se extiende también por parte de las comunidades del País Vasco y Navarra.

El viñedo riojano se divide en tres subzonas: la Rioja Alta, la Rioja Alavesa y la Rioja Oriental, anteriormente conocida como Rioja Baja. Cada una de las tres subzonas tiene su propio carácter, con paisajes y personalidades propias que hacen que sus vinos sean también dispares, debido a las diferencias de suelo, clima e, incluso, de uva.

Alt

Mapa Rioja

Mapa Político La Rioja

Foto mapa amb les tres subregions Rioja + Foto mapa polític La Rioja

H2 Las subzonas de Rioja y principales bodegas

En Rioja el clima atlántico y el mediterráneo confluyen en un valle formado entre sierras, creando unas condiciones climáticas ideales para el cultivo de la vid. Las precipitaciones moderadas y la temperaturas suaves durante todo el año, además del tipo de suelo, resultan excelentes para la uva.

Conocer exhaustivamente las características de distintas variedades, pagos y parajes ha forjado el reconocible estilo riojano. Hay más de 450 bodegas que elaboran y embotellan sus vinos en la DO, repartidas en sus tres subzonas. Gracias a las diferencias entre los suelos y los distintos microclimas, cada bodega elabora sus productos con diferente carácter y personalidad.



https://stock.adobe.com/ie/images/landscape-with-vineyards-at-la-rioja-spain/252817618?asset_id=248632078

Link correcte de la foto:

https://stock.adobe.com/ie/images/landscape-with-vineyards-at-la-rioja-spain/252817618?asset_id=254400185



https://stock.adobe.com/ie/search/images?filters%5Bcontent_type%3Aphoto%5D=1&filters%5Bcontent_type%3Aillustration%5D=1&filters%5Bcontent_type%3Azip_vector%5D=1&filters%5Bcontent_type%3Aimage%5D=1&k=san+vicente+rioja&order=relevance&price%5B%24

[%5D=1&safe_search=1&similar_content_id=338440341&search_page=1&search_type=use_rtyped&acp=&aco=san+vicente+rioja&limit=100&get_facets=1&asset_id=282795799](#)

Alt

Rioja Paisaje

Fotos paisajes varios

(escollir una de les dues fotos, retallar si cal)

H3 Rioja Alavesa

Situada en el curso alto del río Ebro, la Rioja Alavesa está formada por grandes llanos y pendientes suaves en los alrededores de pueblos tan reputados como Laguardia, Labastida o Elciego. Aquí, el clima es continental con poca influencia atlántica (gracias a la barrera de la Sierra de Cantabria) y algo más mediterráneo.

Las temperaturas son ligeramente más cálidas que en la Rioja Alta, con unas precipitaciones anuales que rondan los 450 mm. Es habitual ver los suelos arcillo-calcáreos divididos en pequeñas parcelas y terrazas, donde se cultiva principalmente tempranillo, aunque también en menor medida garnacha tinta, mazuelo, viura y garnacha blanca.

Es por eso que encontramos muchos vinos de graduación y acidez media de distintas tipologías, mayoritariamente frescos. Desde tintos con todas las aptitudes para envejecimiento en bodega hasta los tradicionales cosecheros de maceración carbónica de extraordinaria frutuosidad, pensados para consumir jóvenes.

Algunas de las bodegas más prestigiosas, como [Marqués de Riscal](#), [Bodegas Luis Cañas](#), [Remírez de Ganuza](#), [Bodegas Faustino](#) o [Izadi](#) se encuentran en la Rioja Alavesa. [Baigorri](#) y [Ysios](#), que cuentan con unas instalaciones muy modernas, también se encuentran en la Rioja Alavesa.





https://stock.adobe.com/pt/search/images?load_type=search&is_recent_search=&search_type=usertyped&k=rioja+alavesa&native_visual_search=&similar_content_id=&asset_id=254942418

Alt

Rioja Alavesa

Suelo Arcillo Calcáreo

Fotos paisajes R. Alavesa + Fotos terreno arcillo calcáreo (retallar si cal la foto apaisada)

H3 Rioja Alta

La Rioja Alta, más húmeda y montañosa, está situada al sur del río Ebro y se extiende desde la capital, Haro, hasta Logroño, pasando por pueblos tan reconocidos como Cenicero o San Vicente de la Sonsierra. Al igual que la parte Alavesa, yace resguardada de los vientos más húmedos tras la sierra, y goza de un clima más continental.

Los suelos son mayoritariamente arcillo-calcáreos y pobres, aunque también se pueden encontrar arcillo-ferrosos y aluviales, junto con una temperatura media de 12,8 grados y unas precipitaciones anuales de 450 mm.

Con todo, la amplia extensión de la subzona engloba distintos terruños que los paladares más entrenados saben distinguir en la copa; así, los de San Vicente de la Sonsierra (cómo por ejemplo [López de Haro](#)) suelen ser más intensos, los de Cenicero más equilibrados y los de Haro de estilo más clásico.

Es por eso que en la Rioja Alta encontramos cantidad de vinos aptos para el envejecimiento, un estilo de con más cuerpo, grado alcohólico moderado y mayor acidez que se asocia a tintos más tradicionales. Las imprescindibles [Viña Tondonia](#), [La Rioja Alta](#), [Marqués de Murrieta](#) y [Bodegas Muga](#) son sus estandartes.



<https://stock.adobe.com/fi/images/san-vicente-de-la-sonsierra-rioja-alavesa-spain/267285412>
2

Alt
Rioja Alta
Suelo Arcillo Ferroso

Fotos paisajes R. Alta + Fotos terreno arcillo-ferroso

H3 Rioja Oriental

La Rioja Oriental o Baja, al suroeste de la denominación, se beneficia de una marcada influencia mediterránea. Pueblos como Calahorra o Alfaro pueden certificar que aquí las temperaturas son más cálidas, con unos 13,9 grados de media, y las precipitaciones menores, sobre los 370 mm anuales.

Estos factores, combinados con la menor altitud y los suelos principalmente aluviales, permiten que variedades como la garnacha o el graciano se sientan lo suficientemente cómodos en las plantaciones de la zona como para ofrecer vinos más estructurados, aunque la tempranillo también esté muy extendida.

La Rioja Oriental ofrece un vino tinto de mayor grado y estructura, hecho que explica que tradicionalmente sus vinos se hayan utilizado para añadir cuerpo a los de las otras dos subzonas. [Palacios Remondo](#) es la bodega referente, aunque existen muchas otras. Las cooperativas siguen siendo muy importantes en la zona.



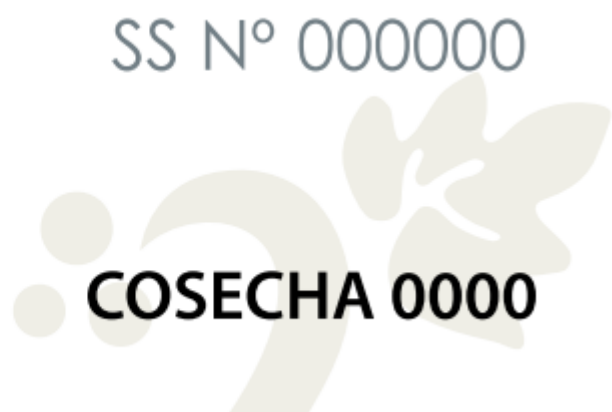
https://stock.adobe.com/pt/search/images?filters%5Bcontent_type%3Aphoto%5D=1&filters%5Bcontent_type%3Aillustration%5D=1&filters%5Bcontent_type%3Azip_vector%5D=1&filters%5Bcontent_type%3Avideo%5D=0&filters%5Bcontent_type%3Atemplate%5D=0&filters%5Bcontent_type%3A3d%5D=0&filters%5Binclude_stock_enterprise%5D=0&filters%5Bis_editorial%5D=0&filters%5Bcontent_type%3Aimage%5D=1&k=rioja+baja&order=relevance&price%5B%24%5D=1&safe_search=1&search_page=1&search_type=usertyped&acp=&aco=rioja+baja&get_facets=0&asset_id=108378363

Alt
Rioja Oriental
Suelo Aluvial

Fotos paisajes R. Oriental + Fotos terreno aluvial

H2 Vino Rioja Crianza, Reserva y Gran Reserva

El Consejo Regulador de la DO establece que la crianza de los vinos de Rioja se realiza siempre en barricas de roble de 225 litros, con trasiegos periódicos, complementándose después en botella. Mediante rigurosos controles de calidad tanto en la producción como en la elaboración, el Consejo Regulador tiene como objetivo ofrecer y garantizar siempre la máxima calidad.



Alt

Vino Rioja Genérico

Foto etiqueta Vino Rioja Genérico

Genérico: vinos en su primer o segundo año, frescos y afrutados. Se incluyen otros vinos que pueden estar envejecidos pero no bajo los estrictos requisitos del Consejo Regulador.



SS N° 000000

CRIANZA

COSECHA 0000

Alt

Vino Rioja Crianza

Foto etiqueta Vino Rioja Crianza

Crianza: vinos de al menos 36 meses que han pasado como mínimo 12 meses en bodega de roble. En vinos blancos y rosados el período mínimo de envejecimiento en bodega es de 6 meses y una estancia mínima en bodega de 18 meses.

[Izadi Crianza](#), [La Montesa](#) o [Viña Real Crianza](#) llevan la etiqueta Rioja Crianza.



SS N° 000000

RESERVA

COSECHA 0000

Alt

Vino Rioja Reserva

Foto etiqueta Vino Rioja Reserva

Reserva: vinos de al menos 36 meses que han pasado como mínimo 12 meses en bodega de roble y que además han tenido un envejecimiento en botella de un mínimo de 6 meses.

En vinos blancos y rosados el período mínimo de crianza es de 2 años, de los cuales 6 meses como mínimo deben ser en bodega.

[Viña Ardanza Reserva](#), [Marques de Riscal Reserva](#) o [El Coto de Imaz Reserva](#) llevan la etiqueta Rioja Reserva.



Alt

Vino Rioja Gran Reserva

Foto etiqueta Vino Rioja Gran Reserva

Gran Reserva: vinos con al menos 60 meses (5 años) de envejecimiento entre bodega y botella, ambos periodos como mínimo de 24 meses ambos. En blancos y rosados el período de crianza es de 4 años, de los cuales 6 meses como mínimo en bodega.

[Prado Enea Gran Reserva](#), [Viña Arana Gran Reserva](#) o [Barón de Ley Gran Reserva](#) llevan la etiqueta Rioja Gran Reserva.

El origen del término “reserva” proviene justamente de la región de Rioja, donde sus habitantes convirtieron en tradición guardar los vinos de las mejores añadas convirtiéndolas en reserva y gran reserva.

La Denominación evoluciona con los tiempos y los intereses del consumidor. Rioja se propone ahora destacar la gran diversidad de terruños y microclimas con la actualización e incorporación en las etiquetas de las calificaciones **Vino de Zona**, **Vino de Municipio** y **Viñedo Singular**.

Para el reconocimiento de **Viñedo Singular** el viñedo deberá tener al menos 35 años de edad, una producción limitada y ser vendimiado manualmente respetando el medio ambiente.

En los **Vinos de Municipio** la uva podrá ser solamente procedente del mismo ámbito geográfico, pudiendo añadir un máximo de 15% de uva de municipios limítrofes. En la etiqueta deberá figurar la mención de “VINO DE” junto al nombre del municipio.

En el caso del **Vino de Zona** se usarán unos criterios parecidos, aunque en este caso el territorio de origen de la uva puede ser algo más amplio.



Alt

Vino Espumoso de Calidad

Foto etiqueta Vinos espumosos de Calidad

Por último, existe el certificado de **Vinos espumosos de Calidad**, que reconoce a los [vinos espumosos](#) elaborados según el “Método Tradicional” y las variedades de uva autorizadas por la Denominación. En la etiqueta debe figurar el tipo de espumoso según el grado de dulzor (Brut, Extra Brut o Brut nature) e indicarse el periodo mínimo de permanencia en botella después de la segunda fermentación: Genérico (mínimo 15 meses) Reserva (24 meses) y Gran Añada (26 meses).

H2 Variedades de uva de Rioja

Actualmente, la DOCa Rioja acoge hasta 14 [variedades de uva](#), 5 tintas y 9 blancas, pese a que [tempranillo](#) y [viura](#) ocupan tres cuartas partes de la superficie total de viñedo. La variedad reina es la tempranillo, una de las grandes variedades nobles de España y del mundo, con un gran potencial de envejecimiento. Se suele combinar con la [garnacha](#) tinta para conseguir resultados más suaves y redondeados o con graciano y mazuelo para ganar en profundidad y estructura.

El tempranillo ocupa un 87% del viñedo, seguida de la garnacha tinta con un 8%. [Mazuelo](#), [graciano](#) y maturan tinta apenas superan el 4% de la superficie.

[Viña Arana](#), [Izadi Crianza](#), [Campo Viejo Crianza](#) o [Ramón Bilbao Crianza](#) están elaborados mayoritariamente de tempranillo, mientras que en [La Montesa](#) y en [Viña Ardanza](#) la garnacha desempeña un rol más relevante. En el [Viña Tondonia Reserva](#) Encontramos una combinación de tempranillo, garnacha, graciano y mazuelo, que lo convierte en una fina representación del viñedo riojano.

Pero no todo es vino tinto: también hay variedades con las que se elaboran excelentes vinos blancos Rioja. Entre las uvas blancas, la reina indiscutible es la [viura](#) o macabeo, con un 70% del total, seguida por el [tempranillo blanco](#) con un 12%. El frescor, el aroma floral y la marcada acidez la convierten en una uva ideal para elaborar tanto vinos blancos jóvenes como blancos con crianza.

[El Coto Blanco](#), [Campo Viejo blanco](#) o [Hacienda López de Haro Blanco Barrica](#) son algunos ejemplos de vinos blancos de Rioja hechos a partir de viura, mientras que el [Viña Pomal Tempranillo blanco](#) es una magnífica muestra de lo que se puede hacer con la variante blanca del tempranillo.

Ninguna de las otras 7 [variedades blancas](#) restantes (sauvignon blanc, verdejo, garnacha blanca, chardonnay, torrontés, malvasía y matura blanca) supera el 5% de la superficie.



Alt

Uva Tempranillo

Uva Viura Macabeo

<https://stock.adobe.com/ie/images/tempranillo-grapes-maturing-on-green-vines-in-a-vineyard/207674842>

https://stock.adobe.com/ie/search/images?filters%5Bcontent_type%3Aphoto%5D=1&filters%5Bcontent_type%3Aillustration%5D=1&filters%5Bcontent_type%3Azip_vector%5D=1&filters%5Bcontent_type%3Aimage%5D=1&k=macabeo&order=relevance&price%5B%24%5D=1&safe_search=1&search_page=1&search_type=usertyped&acp=&aco=macabeo&limit=100&qet_facets=0&asset_id=239028236

Foto uva tempranillo + foto uva viura

La elegancia, el equilibrio y la versatilidad son algunos de los aspectos característicos de los mejores vinos de Rioja, que gozan de fama y reconocimiento en todo el mundo. Para conocer mejor esta tierra y todo lo que nos ofrece, les sugerimos visitar algunas bodegas en la ruta del vino y vivir toda la experiencia de Rioja en primera persona.



📍 c/ Estambrera, 52 26006 Logroño

☎ +34 941 500 400

✉ info@riojawine.com

🌐 <http://es.riojawine.com/>

^

Bodegas emblemáticas



Link a Doc amb els Alts en diferents idiomes:

<https://docs.google.com/document/d/10JPeM5-bhSS2sQxKq-1X-jxGu-XbgIJmXfTYr79Yyvc/edit?usp=sharing>