



Mediante orden ministerial publicada hoy en el BOE

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación otorga los premios Alimentos de España a los mejores vinos 2025

- Las distinciones recaen en vinos de las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) Navarra, Rías Baixas, Cataluña, Cava y Rueda
- En esta edición han participado 23 bodegas en las cinco modalidades convocadas: vino tinto, blanco, rosado, espumoso y de licor

8 de agosto de 2025. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha publicado hoy en el [Boletín Oficial del Estado \(BOE\)](#), la orden de concesión de los premios Alimentos de España a los mejores vinos 2025, un galardón que reconoce la excelencia del sector vitivinícola nacional y promueve los vinos amparados por Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) reconocidas por la Unión Europea.

Los vinos premiados en 2025 son:

Mejor vino tinto: Altos de Inurrieta Reserva 2020, procedentes de la DOP Navarra, de la bodega Inurrieta. Se trata de un vino elegante y carnoso, con aromas a fruta madura y notas minerales, elaborado con uvas graciano y cabernet sauvignon. El jurado ha destacado el compromiso de esta bodega de Falces (Navarra) con la sostenibilidad y la innovación tecnológica.

Mejor vino blanco: Paco & Lola Prime 2021, perteneciente a la DOP Rías Baixas, de la Cooperativa Vitivinícola Arousana, de Meaño (Pontevedra). Se trata de un albariño de gran proyección internacional, con aromas de fruta madura y notas salinas. La cooperativa más grande de la DOP Rías Baixas ha sido reconocida por su apuesta por la investigación, desarrollo e innovación (I+D+i) y la exportación.



Mejor vino rosado: De Casta 2024, de la DOP Cataluña, de Miguel Torres. Es un vino emblemático desde 1969, con aroma floral y paladar equilibrado. Esta bodega, ubicada en Vilafranca del Penedès (Barcelona) y con 155 años de historia, es un referente mundial en sostenibilidad y responsabilidad social.

Mejor vino espumoso: Gran Reserva Masía SXV Brut Nature 2015, procedente de la DOP Cava, de Rovellats, de Sant Martí Sarroca (Barcelona). Este espumoso de crianza larga -más de 105 meses- es elegante y complejo y su bodega combina tradición familiar con innovación enológica.

Mejor vino de licor: De Alberto Dorado, de la DOP Rueda, de Hijos de Alberto Gutiérrez, de Serrada (Valladolid). Está elaborado con verdejo, de gran expresividad y persistencia. La bodega destaca por su respeto a la tradición y su apuesta por la sostenibilidad y la digitalización.

En esta edición han participado 23 bodegas (cinco en cada una de las modalidades de vino tinto, blanco y de licor, y cuatro en las de rosado y espumoso) que, como establecen los requisitos de la convocatoria, habían obtenido previamente una de las cinco mejores puntuaciones en el concurso internacional de vinos Bacchus, organizado por la Unión Española de Catadores en 2025.

El jurado ha estado compuesto por representantes del sector vitivinícola (Federación Española el Vino, Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas, Unión Española de Catadores) y de la dirección general de Alimentación. Los jueces han valorado a calidad organoléptica y aspectos como la innovación, sostenibilidad, impacto en el medio rural y proyección internacional.

El premio Alimentos de España a los mejores vinos se convoca todos los años desde 2013 como medida de apoyo y promoción al sector vitivinícola. Estos galardones reflejan el dinamismo, la calidad y la diversidad del sector vitivinícola nacional, así como su compromiso con el desarrollo rural, la innovación y la proyección internacional de los Alimentos de España.