

# Bodegas Espinosa de los Monteros

## El arte silencioso del Jerez que conquista al mundo

**Entrar en Bodegas Espinosa de los Monteros no es simplemente cruzar un umbral: es atravesar una frontera temporal donde el vino respira al ritmo antiguo del Marco de Jerez. Esta joya escondida conserva intacta la esencia de un oficio de antaño en la ciudad de Jerez de la Frontera, en el sur de Andalucía.**

Antonio Espinosa de los Monteros, patriarca bodeguero, comenzó a trabajar con el vino a los 14 años. Hoy, junto a sus hijos Antonio y Ezequiel, representa la última generación de una saga familiar vinculada al jerez desde el siglo XIX. Su filosofía es sencilla, pero radical en un mundo acelerado: “Las prisas son el mayor enemigo del sistema de criaderas y soleras”.

Con esta premisa, la bodega se mantiene fiel al trabajo artesanal, a la crianza pausada y al respeto litúrgico que solo conocen los viejos jerezanos. Su producción es casi simbólica: alrededor de 500 botellas por referencia, distribuidas únicamente allí donde la familia quiere estar, nunca donde resulte fácil vender.

La bodega Espinosa de los Monteros preserva técnicas centenarias de crianza del Jerez, resistiéndose a la prisa y priorizando la paciencia sobre la producción masiva

### Vinos que afinan el silencio

En Espinosa de los Monteros no hay estridencias. Sus vinos, envejecidos mediante el sistema de criaderas y soleras con crianzas prolongadas, hablan en un tono bajo pero dejan una huella imborrable.

Bajo la marca Ícono, la bodega elabora Amontillado, Palo Cortado, Oloroso, Pedro Ximénez y Cream, todos VORS (Very Old Rare Sherry), con más de 30 años de vejez media certificada y, en muchos casos, edades significativamente superiores.

Su Fino Atávico Very Old Solera, un fino viejo de más de 25 años, es un gesto de resistencia frente a la juventud impuesta por el mercado. “Hoy los finos salen demasiado jóvenes. Nosotros

conseguimos un fino de color oro y con cuerpo que nos traslada a un Jerez con propiedades de antaño”, asegura la familia.

Además de sus vinos, la bodega produce brandies en cantidades que rozan la orfebrería, embotellados con bocas de plata. Son piezas irrepetibles: brandies centenarios, únicos en el mundo.

### La música del Jerez: secreto del siglo XIX

Si la planta baja de la bodega guarda silencios centenarios, la planta superior conserva una sinfonía visual: más de 300 instrumentos de cuerda de los siglos XVIII y XIX, reunidos por Antonio a lo largo de cuatro décadas.

La colección incluye guitarras flamencas históricas, entre ellas piezas de Andrés Marín, instrumentos fabricados en madera de raíz y un piano que formó parte de la Exposición Universal de París de 1855 organizada por Napoleón III y la de Londres 1862 organizada por el príncipe Alberto y la reina Victoria.

En esta casa, afinar un instrumento y afinar una solera no es una metáfora: es una declaración de identidad. El vino se afina como una guitarra antigua; la bodega se escucha tanto como se bebe.

### Un pequeño templo que convence a los grandes del vino

Pese a su discreción, el mundo ha vuelto la mirada hacia Bodegas Espinosa de los Monteros. Los expertos coinciden en destacar la precisión, profundidad, elegancia extrema, aromas de frutos secos, especias y maderas nobles, y un carácter salino inconfundible del Marco de Jerez. Sus maridajes sugeridos van desde langostinos al horno y foie-gras hasta trufa blanca, quesos azules o de larga maduración. Son vinos que exigen mesas especiales.

El reconocimiento no llega solo del exterior. El diario La Razón la ha nombrado Mejor Bodega de 2025, premiando su



## PREMIOS & RECONOCIMIENTOS

El **Palo Cortado VORS** ha sido reconocido como Mejor Vino Fortificado del Mundo en el IWC 2024, obteniendo también el Sherry Trophy y medallas de oro en 2021 y 2024. Ha sido seleccionado en la World's Best Sommelier's Selection 2025.

El **Oloroso VORS** recibió medalla de oro en el IWC 2024 y también fue elegido en la misma selección de sommeliers.

El **Amontillado VORS** obtuvo medalla de oro en el IWC 2024 y su inclusión en la World's Best Sommelier's Selection 2026.

Finalmente, el **Pedro Ximénez VORS** recibió medalla de oro en el IWC 2022, aunque sus existencias son muy limitadas.

Sus vinos, reconocidos internacionalmente, combinan precisión y elegancia extrema, convirtiéndose en referencias únicas del Marco de Jerez

modelo de excelencia, paciencia y tradición. El galardón destaca no solo la calidad de sus vinos y brandies, sino también su labor cultural y su compromiso con la preservación del patrimonio jerezano. Ezequiel Espinosa de los Monteros, relevo generacional, resume la misión familiar: “Queremos crecer sin perder la esencia. Somos guardianes del tiempo”.

La bodega se ha convertido también en un espacio de difusión de la cultura del jerez entre nuevas generaciones, con visitas concertadas y catas íntimas que revelan la profundidad de estos vinos viejos.

### El Amontillado VORS vuelve a situar a Jerez en la élite mundial

El año 2026 comienza con un nuevo hito internacional. El Amontillado VORS de Bodegas Espinosa de los Monteros ha sido seleccionado entre los 115 vinos más destacados del año en la World's Best Sommeliers' Selection 2026.

El certamen reunió en Londres a sumilleres de 17 países y seis continentes, todos miembros de la red de The World's 50 Best Restaurants. El jurado estuvo presidido por Kristell Monot, sumiller jefe del restaurante Mugaritz. Definieron el vino como “un Amontillado complejo, ideal para disfrutar en familia”. Este reconocimiento confirma el renovado interés internacional por los grandes vinos fortificados y consolida la posición de Espinosa de los Monteros como referencia singular y exclusiva del Marco de Jerez.

### El valor de ser pequeños

Bodegas Espinosa de los Monteros representa una filosofía que casi ha desaparecido: ser pequeño



Antonio y Ezequiel Espinosa de los Monteros, padre e hijo, con el premio al Mejor Vino Fortificado del Mundo 2024, otorgado por el International Wine Challenge de Londres a su Palo Cortado VORS.

como garantía de pureza. Su fuerza reside en la crianza, en la selección meticulosa de mostos y sobretablas, en sus botas centenarias y en una sensibilidad única para escuchar la voz del vino. Cada botella es un acto de resistencia frente a la prisa; cada solera, una partitura afinada durante generaciones.

### La bodega donde el Jerez vuelve a ser arte

En un Marco de Jerez donde conviven industria e historia, Bodegas Espinosa de los Monteros se alza como un santuario. No busca volumen ni visibilidad: busca verdad. Sus vinos no compiten, dialogan. No gritan, susurran. No se beben rápido, se escuchan. Y quizá por eso, porque trabajan en silencio, el mundo vuelve la mirada hacia ellos.