



Nota de Prensa

Sonríe Tempranillo y Win Espumoso Rosé, galardonados con Medallas de Oro y Plata en el concurso Cinve

- Ambos premios refuerzan el posicionamiento de la marca en el mercado y avalan su compromiso con la excelencia enológica.

Valladolid, 13 de abril de 2026. Los vinos Sonríe Tempranillo y Win Espumoso Rosé han sido reconocidos en el prestigioso certamen internacional CINVE, donde han logrado destacar entre numerosas referencias de distintos países. **Sonríe Tempranillo** ha sido galardonado con la Medalla de Oro, un reconocimiento que pone en valor su equilibrio, intensidad aromática y carácter expresivo, fruto de una cuidada elaboración que refleja la esencia de la variedad tempranillo. Por su parte, **Win Espumoso Rosé** ha obtenido la Medalla de Plata, consolidándose como una propuesta fresca y elegante dentro de su categoría. Su finura en boca, sus notas afrutadas y su delicada burbuja han sido especialmente apreciadas por el jurado, que ha reconocido su calidad y personalidad. Ambos premios refuerzan el posicionamiento de la marca en el mercado y avalan su compromiso con la excelencia enológica.

El Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos (Cinve) es una competición que reúne a expertos enólogos, sommeliers y catadores de todo el mundo para evaluar y reconocer la calidad de los vinos y espirituosos más destacados. Cada año, Cinve establece un estándar de excelencia en la industria, y ganar un premio en este concurso es un testimonio del trabajo arduo y la dedicación que se invierte en cada botella de vino. En esta edición se han evaluado cerca de 1.000 muestras procedentes de numerosos países, consolidando el carácter global del certamen.

En este sentido, Beatriz Moro, presidenta de Bodega Win Sin Alcohol, ha destacado la relevancia de estos galardones: "Estos reconocimientos suponen un impulso muy importante para seguir demostrando que los vinos sin alcohol pueden alcanzar altos estándares de calidad. Cada vez tienen mayor presencia en concursos internacionales como CINVE y, sobre todo, responden a una demanda creciente de consumidores que buscan nuevas formas de disfrutar del

María Argüelles

Departamento de Comunicación y Marketing
marguelles@matarromera.es

vino sin renunciar a la experiencia". Sus palabras subrayan el creciente protagonismo de esta categoría, que continúa ganando terreno. "El vino sin alcohol no va de renuncia, va de sumar libertad y brindis; de hacer del vino un ritual donde quepa todo el mundo".

Win Espumoso Rose y Sonríe Tempranillo son el resultado de la combinación de tradición, innovación y la cuidadosa selección de uvas de la más alta calidad. Estos vinos reflejan la pasión de Win por crear productos excepcionales que incluyan a los amantes del vino en todo el mundo, que por diferentes circunstancias deciden no beber alcohol, y que mantienen la experiencia y la celebración del vino.

Sobre Bodega Win Sin Alcohol

La Bodega Win Sin Alcohol es fruto de un proyecto de investigación iniciado en 2004 que satisface la creciente demanda de productos sin alcohol y bajos en calorías y que mantienen prácticamente la totalidad de aromas y sabores del vino. Esta Bodega es la primera del mundo capaz de desalcoholizar un vino natural hasta un contenido alcohólico de 0% grados. Se trata de un proceso de elaboración exclusivo desarrollado de manera íntegra en España y anticipándose a la creciente demanda de este tipo de vino, convirtiéndose en un vino sin alcohol, sin azúcares y con certificado vegano.

La Bodega tiene un proceso respetuoso con la materia prima y patentado, que destaca la manera que se separan los aromas y el alcohol del resto de componentes. Así, las propiedades organolépticas se mantienen muy parecidas a las del vino con alcohol, conservando todas sus bondades: polifenoles, antioxidantes y antocianos.

Visite: www.win-zero.com

María Argüelles

Departamento de Comunicación y Marketing

marguelles@matarromera.es