

# Laureatus, el albariño de las Rías Baixas que conquista mercados internacionales desde el corazón del Salnés

Noticias 24hs | 22-08-2026 | 21:43



**Bodega Laureatus / GN**

En el corazón del valle del Salnés, una de las zonas vitivinícolas más reconocidas de Galicia, Bodega Laureatus ha construido un proyecto marcado por el respeto a la tierra, el control integral de la elaboración y una apuesta decidida por la calidad. Sus albariños, amparados por la Denominación de Origen Rías Baixas, han traspasado fronteras y llegan actualmente a numerosos mercados internacionales.

La filosofía de la bodega se resume en una expresión tan sencilla como exigente: «de cepa a copa». Laureatus no solo elabora sus propios vinos, sino que también cultiva y cuida directamente los viñedos de los que proceden sus uvas. Esta doble condición de viticultores y bodegueros permite controlar cada etapa del proceso, desde el desarrollo de las cepas hasta la vendimia, la vinificación y la llegada de cada botella al consumidor.

La independencia respecto a proveedores externos proporciona a la bodega libertad para tomar decisiones sobre el crecimiento de las plantas, las nuevas plantaciones y el momento idóneo para recoger la uva. El objetivo es claro: primar la calidad sobre la cantidad y apostar por vinos auténticos, transparentes y capaces de expresar la identidad del territorio.

## Un enclave privilegiado en el valle del Salnés

La bodega se encuentra en San Martiño de Meis, en plena subzona del valle del Salnés, perteneciente a la Denominación de Origen Rías Baixas. Se trata de un territorio profundamente vinculado al albariño y condicionado por la influencia del océano Atlántico.

El clima húmedo, con precipitaciones superiores a los 1.500 milímetros anuales, se combina con temperaturas suaves, diferencias moderadas entre el día y la noche y más de 2.000 horas de sol.

Estas condiciones favorecen una maduración equilibrada de la uva y contribuyen a desarrollar la frescura, los aromas y la personalidad características de los vinos elaborados en esta zona.

Los suelos también desempeñan un papel decisivo. Presentan una textura gruesa y arenosa, abundantes partículas de piedra de carácter silíceo y un contenido muy reducido de arcilla. Son terrenos ácidos, permeables y de profundidad baja o media, con una roca madre en proceso de descomposición que aporta unas condiciones singulares al cultivo.

Viñedos propios y cepas con casi medio siglo de historia

Laureatus elabora sus vinos exclusivamente con uva cien por cien albariño procedente de sus propios viñedos. Algunas de sus cepas cuentan con casi 50 años de antigüedad y están orientadas hacia el sur y el suroeste, lo que les permite recibir una insolación adecuada durante gran parte del día y alcanzar una maduración óptima.

El sistema de conducción utilizado es el tradicional emparrado gallego. Las uvas permanecen situadas aproximadamente a 1,80 metros del suelo, una disposición que mejora la aireación de los racimos y ayuda a protegerlos de la humedad y la podredumbre.

El cuidado diario de las cepas y el control de todo el proceso constituyen la esencia de una bodega que busca trasladar a cada botella el carácter del valle del Salnés. Esta forma de trabajar da origen a referencias como Laureatus, Laureatus Lías y Laureatus Dolium, tres interpretaciones del albariño destinadas a mostrar diferentes matices de una misma variedad.

Del Salnés a numerosos mercados internacionales

La vocación internacional se ha convertido en otro de los pilares del proyecto. Los vinos de Laureatus se exportan a numerosos países y llevan el nombre del albariño y de las Rías Baixas más allá de Galicia.

Esta expansión exterior refleja el creciente reconocimiento internacional de una variedad que ha sabido conquistar a consumidores, distribuidores y profesionales de la hostelería por su frescura, su expresividad aromática y su versatilidad gastronómica.

La presencia en mercados internacionales convive con una estrecha vinculación con el territorio. Laureatus mantiene una filosofía basada en la proximidad, el origen y la trazabilidad, valores que permiten al consumidor conocer de dónde procede la uva y cómo ha sido elaborado cada vino.

Una experiencia para conocer la bodega por dentro

Laureatus también abre sus puertas a quienes desean descubrir el proceso de elaboración de una forma sencilla y distendida. Su propuesta de enoturismo comienza con un paseo por los viñedos, continúa por las instalaciones de la bodega y finaliza con una cata maridada con productos de proximidad.

La experiencia permite degustar tres de sus vinos ?Laureatus, Laureatus Lías y Laureatus Dolium? mientras se contemplan las vistas del valle del Salnés. Las visitas tienen una duración aproximada de 60 minutos, se realizan con reserva previa y cuentan con horarios adaptables, principalmente durante las mañanas de lunes a viernes. La tarifa indicada es de 18 euros por persona, IVA incluido.

## Viñedos, gastronomía y espacios para eventos

La bodega completa su actividad con la organización de bodas, aniversarios, celebraciones privadas, cócteles y actos de empresa. Su ubicación entre viñedos y sus vistas panorámicas convierten el recinto en un escenario especialmente atractivo para encuentros personales y corporativos.

Los espacios exteriores permiten diferentes tipos de montaje, mientras que las instalaciones interiores combinan cristal, piedra y madera. Esta arquitectura, integrada en el paisaje, ofrece un ambiente elegante y acogedor desde el que disfrutar del entorno natural del Salnés.

Bodega Laureatus representa, en definitiva, una forma integral de entender el vino: cultivar la uva, controlar la elaboración, proyectar el albariño hacia mercados internacionales y compartir con los visitantes el paisaje y la cultura que rodean cada botella. Todo ello bajo una filosofía que define su identidad y su compromiso con la calidad: de cepa a copa.

Más información: Bodega Laureatus

[Autor: Redacción](#)