MGWines recibe el premio Alimentos de España al Mejor Vino 2020 con su Fondillón 50 años “Siempre te Esperaré”

jueves 30 de julio de 2020

ESCRITO POR MGWINES GROUP

Los Premios Alimentos de España, concedidos por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación reconoce la excelencia de los productos alimentarios españoles y la labor que desarrollan los profesionales y entidades relacionadas con su producción, transformación, comercialización y difusión.

La familia Miñano Gómez (MGWines) se propuso impulsar el reconocimiento de este vino centenario y devolverle el esplendor que nunca debió perder como joya gastronómica del mundo. Elaborado en la bodega monovera del grupo (Bodegas Monovar) donde alberga la reserva más importante de Fondillón del mundo, conservado en toneles monoveros con más de un siglo de antigüedad.

El vino Fondillón 50 años "Siempre te esperaré", de Bodegas Monóvar (MGWines Group), es un vino generoso, embocado, elaborado con uvas de la variedad Monastrel al 100% sobremaduradas en cepas viejas en vaso, situadas en las laderas soleadas del valle del Vinalopó. Este vino, ha envejecido en toneles monoveros centenarios construidos en el siglo XIX de roble americano salvaje, procede de una meticulosa selección de las soleras de más de medio siglo de antigüedad que atesora Bodegas Monóvar, lo que le otorga una gran personalidad.

En palabras de **Luis Miñano San Valero**, presidente de MGWines, "el Fondillón está viviendo una nueva y floreciente etapa reivindicando así nuestro incomparable patrimonio enológico, dentro de la Denominación de Origen Protegida Alicante".



Sobre MGWines

MGWines es un proyecto familiar, formado por bodegas que unen la historia de viñedos y tierras singulares para elaborar vinos únicos. Una labor realizada desde la innovación y el respeto a las más arraigadas tradiciones vitivinícolas, donde el cuidado del entorno natural, la biodiversidad y la uva adaptada al terroir, son toda una seña de identidad. Esta forma de entender el vino desde la pasión y la autenticidad, la firma la define como Slow Enology.

El proyecto de la familia Miñano Gómez está compuesto por seis bodegas ubicadas en distintas regiones vitivinícolas, en las que se trabaja la recuperación de variedades autóctonas, así como la conservación del patrimonio enológico de nuestro país: Bodegas Monóvar, Bodegas Sierra Salinas, Bodegas Lavia, Bodegas Estefanía, Bodegas Casa Corredor y Bodegas y Viñedos Venta la Vega.

MGWines completa su porfolio de productos con la elaboración y comercialización de aceite de oliva virgen extra ecológico de la variedad arbequina, bajo la marca SUCADA, procedentes de los olivares de Finca La Lagunilla en Villena (Alicante).