vinetur

El MAPA hace entrega de los premios Alimentos de España al Mejor Vino 2020

viernes 23 de octubre de 2020

ESCRITO POR MGWINES GROUP

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, D. Luis Planas, ha presidido la ceremonia de entrega de los XXXII Premios Alimentos de España, unos galardones orientados a rendir un merecido homenaje a quienes representan lo mejor de todo lo bueno que hay en nuestro país en el ámbito de la alimentación y la gastronomía.

El presidente de MGWines, D. Luis Miñano San Valero, ha recibido, el Premio Alimentos de España el premio al Mejor Vino 2020, por su Fondillón 50 años "Siempre te Esperaré".



El vino Fondillón 50 años "Siempre te esperaré", de Bodegas Monóvar (MG Wines Familia Miñano Gómez), es un vino generoso, embocado, elaborado con uvas de la variedad Monastrell 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.

Fondillón 50 años, "Siempre te Esperaré", se fundamenta en el intangible más valioso de nuestras vidas: el tiempo, para crear aquí y ahora la nostalgia de nuestro mañana. Su provocador aroma y su persistente sabor consiguen que el tiempo se pare para que seamos conscientes del placer de disfrutar del momento presente. Singularidad y exclusividad forjan una amistad rotunda en este vino lleno de historia.

En palabras de **Luis Miñano San Valero**, "seguiremos trabajando para hacer del Fondillón de Alicante uno de los vinos mas famosos del mundo, 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).