vinetur

Señorío de Agüimes pone el broche de oro a su nueva Joya Artesanal Vinícola

viernes 9 de julio de 2021

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



El Vino Señorío de Agüimes obtiene Medalla de Oro, el 1º premio a la mejor imagen y presentación en la XXV Cata Insular de Vinos de Gran Canaria 2021.

Este viernes, se conocía los resultados de la XXV Cata Insular de Vinos de Gran Canaria 2021. El Tinto de Barrica 20´ Señorío de Agüimes obtiene el 1º premio a la mejor imagen y presentación, un premio que valora en cada muestra todos los elementos que constituyen el etiquetado incluido el diseño de la propia botella.

Así, los Premios de la Cata Insular de Vinos de Gran Canaria ha apreciado el diseño de este vino "Señorío de Agüimes", un Tinto Barrica que nació este año como novedad en honor al 18º Aniversario de la Bodega Municipal.

El Asesor de la Bodega Municipal, Javier Ventura y el equipo de la Agencia de Desarrollo Rural se han encargado de resaltar el carácter exclusivo de esta edición limitada. Inspirados en joyas artesanales para crear una etiqueta muy sofisticada, que muestra unos acabados absolutamente espectaculares.

Para su embotellado se seleccionó una botella de vidrio en color negro ibérico, modelo Borgoña ISIS, con capacidad para 750ml. Este vino se elabora con listán negro y tintilla, de ahí que hayan vestido este producto con una etiqueta que combina tintas en color negro, fondo en platino y holograma del logotipo de Señorío de Agüimes estampación en rojo metalizado. El broche final de esta artesanía vinícola lo pone un derretido de lacre rojo que otorga distinción, madurez y elegancia al diseño final.


18th
ANNIVERSARY
Enolio de Agüimes
TINTO BARRICA

También incluye un elegante estuche negro para una botella, con el gráfico distintivo del 18º Aniversario de la Bodega Municipal, su precio asciende a 17€. Se puede adquirir en la Oficina de Información Turística de Agüimes.

La Bodega Municipal asienta su evolución en la calidad de sus vinos y una imagen renovada. Sus responsables han sabido interpretar los nuevos lenguajes del vino y captar la atención tanto del consumidor más tradicional como de nuevos sectores. Una de las claves está en el diseño del producto, con una estética elegante sin olvidar en ningún momento la premisa de ofrecer vinos de la máxima calidad.

La semana pasada, también conocíamos que este vino también será incluido por primera vez en la prestigiosa Guía Peñín de los Vinos de España 2022, ha obtenido 91 puntos, clasificado en la categoría de VINOS EXCELENTES. De la cosecha 2020 nace la nueva modalidad elaborado con las variedades de listan negra y tintilla, una edición limitada de 500 litros, de Tinto de Barrica, que ha permanecido desde octubre del año pasado descansando en una barrica de roble francés, durante 6 meses.

Este tinto de barrica destaca en su fase visual, por su color cereza, con aroma balsámico, especias dulces, hierbas de monte y en boca especiado, buena acidez, fruta madura largo, persistente con un grado alcohólico de 13%. La crianza en barrica de roble francés transmite sus atributos de un modo más tranquilo y armonioso, lo que confiere una mayor elegancia, suavidad y distinción al vino al mismo tiempo que conserva más su sabor original. Mientras permanece en la barrica, el vino se oxigena lenta y suavemente a través de los finísimos poros de la madera.