vinetur

Señorío de Agüimes obtiene Medalla de Plata en el III CERTAMEN TOPWINE ESPECIAL 10

jueves 23 de septiembre de 2021

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



Los entendidos en la materia hablan del secreto de la Moscatel, la variedad de uva de los vinos delicados y aromáticos del municipio. Sin duda, el Señorío de Agüimes, el vino blanco que no debes perderte este otoño, edición limitada.

Finaliza la III Edición del Certamen TopWine "ESPECIAL 10" 2021, cuyo objetivo es potenciar el sector vinícola de todas las regiones de nuestro país con el fin de informar al consumidor de la existencia de los vinos con una altísima calidad a precios muy competitivos.

Las Catas de este certamen tuvieron lugar en Ripollet (Barcelona), del 15 al 20 de septiembre, cuyo jurado estuvo compuesto por diferentes profesionales del sector vinícola (Sumilleres, distribuidores, prescriptores).

El vino blanco Señorío de Agüimes se caracteriza por su color amarillo paja pálido, ribetes amarillo-verdosos, limpio y brillante, muestra una intensidad alta, con aromas primarios típicos de la moscatel y con pinceladas de frutas tropicales (membrillo, albaricoque, pera y piña), y en la fase gustativa se describe como un vino equilibrado, con una acidez fresca y viva, con aromas en retronasal a frutos secos como pasas y dátiles, típicos de la variedad moscatel.



Este año, la cosecha 2020 del Vino Señorío de Agüimes, blanco seco, ya obtenido otros cuatro reconocimientos a nivel nacional e internacional, Medalla de Oro en el Concurso International Wine & Spirits Awards 2021; Medalla de Plata en los Premios Vinduero-Vindouro; Medalla de Plata en el 27º Concurso Ibérico de Vinos Premios Mezquita (Córdoba); y Clasificado en la categoría de MUY BUENOS VINOS, con 88 puntos en la prestigiosa Guía Peñín de los Vinos de España 2022.