vinetur

La crianza en barrica del vino dulce 21´Señorío de Agüimes

miércoles 24 de noviembre de 2021

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



Como novedad, la Bodega Municipal de Agüimes está elaborando una nueva modalidad, un vino naturalmente dulce, correspondiente a la cosecha 2021, con las variedades autóctonas moscatel de alejandría, malvasía volcánica y listán blanca. El pasado verano participaron 14 viticultores/as, recolectándose unos 800 kilos de estas variedades de uvas blancas.

La elaboración de los vinos Señorío de Agüimes se realiza bajo la premisa de un producto de kilómetro 0 en lo que se refiere a la procedencia de la uva, 100% de viñedos del municipio.

La Bodega Municipal de Agüimes cuenta con una nueva barrica de la Tonelería MURUA que elaboran desde 1989, de roble hendido francés fino, con una capacidad de 225 litros, selección de grano fino, con cuatro años de secado natural y origen en los Bosques del Centro de Francia y Vosgues. El método Murúa SITE (secado, inmersión, tostados y elección) combina tradición, innovación y rigor.

La elección de robles centenarios de bosques de Centro Francia y Vosges, corte hendido, selección de grano y secado natural ayudan al asesor de la bodega municipal a encontrar la barrica perfecta para conseguir la elegancia que desea para el Vino Dulce 21´Señorío de Agüimes.



El vino dulce Señorío de Agüimes ya reposa en esta barrica de roble francés, un elemento que aportará el aroma de la madera al reconocido vino agüimense, además de otros efectos en lo que a redondez, taninos y astringencia se refiere, respetando los sabores de fruta.

El roble francés (Quercus petraea) procede de los bosques del centro de Francia. Su concentración de taninos elágicos aporta una importante estructura polifenólica al vino, confiere mayor longitud en boca y promueve la estabilización del color. En general, destacan los aportes de aromas balsámicos y especiados, muy respetuosos con la fruta del vino.



El tipo de roble elegido, limitado en grandes bodegas para los vinos de alta gama, darán al Señorío de Agüimes unas particularidades muy especiales en aromas nuevos, suaves y delicados, contribuyendo en la transmisión de sus atributos a que el vino sea más elegante.

La utilización de las barricas lleva años ligada a la historia del vino y la elección de la madera, decisión en manos de los enólogos, es determinante para el tipo de vino que se quiere elaborar.



El vino dulce Señorío de Agüimes pasará los próximos tres meses en este nuevo depósito, por lo que se espera un producto de gran calidad. Nuestro asesor, Javier Ventura, es quien se encarga de un riguroso control de calidad mediante catas y recogida de muestras para análisis, hasta determinar el momento idóneo para su salida al mercado, que está previsto para la próxima primavera del 2022.