# Señorío de Agüimes obtiene doble medalla en el Concurso Internacional de vinos Akatavinos de Sumilleres de España

martes 30 de noviembre de 2021

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES







Este año es la primera vez que los vinos Señorío de Agüimes participan en este certamen y la acogida ha sido excelente, con estas dos nuevas medallas, son diez las que acumulan la cosecha 2020.

La Bodega Municipal de Agüimes participó con el tinto de barrica y el blanco seco, elaborados por el asesor Javier Ventura con las variedades de tintilla y listan negra, así como uvas blancas, moscatel, malvasía y listan blanca, que forma parte de la Denominación de Origen de Gran Canaria y que han obtenido CIVES ORO el tinto de barrica con 93 puntos  y CIVES DISTINCIÓN el vino blanco seco con 90 puntos .

La Revista & Guía AkataVino organizadores de la IV Edición de CIVAS (Concurso Internacional de Sumilleres de España) desvela los resultados de las 150 Bodegas finalistas. Las medallas y puntuaciones de los 500 Mejores Vinos del año.

Una selección de 141 vinos blancos, 17 rosados, 265 tintos, 53 espumosos, 11 generosos, 17 dulces y 3 especiales que representan a 55 zonas de elaboración.

AkataVino es el perfil profesional entorno al vino líder en España y con una amplia repercusión internacional con más de 1.7 millones de cuentas alcanzadas y más de 150.000 likes en el último año, gracias a nuestros perfiles en Instagram formado por seguidores profesionales y consumidores del mundo del vino procedente de diferentes países como (Italia, Reino Unido, EEUU, Portugal, Francia, Suiza, Alemania...). El único concurso en España que ofrece una alta repercusión en RRSS con amplitud Internacional.

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.

**Los Vinos Señorío de Agüimes**




Tinto de Barrica, cosecha 2020, 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 y persistente con un grado alcohólico del 13%.




El vino blanco Señorío de Agüimes, cosecha 2020, se caracteriza por su color, amarillo paja pálido, ribetes amarillo-verdosos, limpio y brillante, mientras que en la fase olfativa 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.

El aroma y el sabor del Señorío de Agüimes te evoca esa botella de vino siempre encima de la mesa a la hora de compartir las comidas típicas de nuestra tierra, un vino que siempre está presente en para celebrar, compartir fechas señaladas y reencuentros en familia. Su elaboración empieza desde el mimo de la viña, los trabajos en la tierra, pasando por su recolección, elaboración y cuidados en la bodega, el resultado son vinos inolvidables y de producción limitada. En definitiva, se busca la excelencia con unos viñedos de más de 20 años, localizados en el municipio de Agüimes, unidos a la recuperación de la tradición, obteniendo así unos vinos únicos y

diferentes.