vinetur

Un vino de Agüimes, CIVAS DE ORO, entre los mejores tintos de España

sábado 4 de diciembre de 2021

ESCRITO POR TOP VINOS ESPAÑOLES Y GASTRONOMÍA GOURMET



El proyecto comunitario del Ayuntamiento de Agüimes ha conseguido con el Vino Señorío de Agüimes Tinto Barrica, CIVAS DE ORO en el Concurso Internacional de vinos Akatavinos de Sumilleres de España. Según la publicación de los resultados, también obtuvo CIVAS DISTINCIÓN, con 90 puntos a la referencia del vino blanco seco, ambos

de la cosecha 2020.

La Revista & Guía AkataVino organizadores de la IV Edición de CIVAS desvela los resultados de las 150 Bodegas finalistas. El único concurso que se celebra de forma bianual y cuya inscripción está bloqueada en exclusiva a las bodegas nominadas por la organización con vinos +90 puntos. Bodegas que el comité ha seleccionado durante los últimos 18 meses entre más de 3.000 vinos catados, situando al concurso y a las bodegas participantes en el máximo escalón de calidad, atrayendo los más importantes focos de los profesionales y aficionados al mundo del vino.



Concretamente el vino Señorío de Agüimes Tinto Barrica, perteneciente a la Denominación de Origen Gran Canaria, ha obtenido tras la cata 93 puntos. Este vino nace de la cosecha de 2020, nueva modalidad elaborada con las variedades autóctonas, tintilla y listan negro, una edición limitada que ha permanecido reposando durante seis meses en una barrica de roble francés y que fue presentada públicamente la pasada primavera con motivo del 18º aniversario de la Bodega Municipal de

Agüimes.

Un proyecto que surge de la mano del asesor Javier Ventura, que cuenta con una amplia trayectoria en la elaboración de vinos grancanarios, con el objetivo de hacer vinos especiales en una de las zonas más privilegiadas de España, controlando todo el proceso y materia prima de las mejores parcelas.


Concurso Internacional de Vinos Akatavino Sumilleres de España
GOLD
ORO
93
PTS.
PREMIOS AKATAVINO 2022
CATA INSULAR DE VINOS DE GRAN CANARIA
1er
PREMIO
Cabildo de Gran Canaria
91
GUÍAPEÑÍN
PUNTOS
INTERNATIONAL WINE & SPIRITS AWARDS
GOLD
90-94 points
SPAIN

Este año, la cosecha 2020 del Vino Señorío de Agüimes Tinto Barrica, ya ha obtenido otros reconocimientos a nivel insular, nacional e internacional. En resumen, Medalla de Oro Mejor Presentación e Imagen en la XXV Cata Insular de Vinos de Gran Canaria; Medalla de Oro en el Concurso International Wine & Spirits Awards 2021; e incluido por primera vez en la prestigiosa Guía Peñín de los Vinos de España 2022, clasificado en la categoría de EXCELENTE, con 91 puntos.

Los Viñedos de la Villa de Agüimes

El proyecto municipal de recuperación del cultivo de la vid se puso en marcha hace más de 18 años, como una medida para contribuir a la diversificación económica y al desarrollo de la zona de medianías. Desde entonces, la Agencia de Desarrollo Rural y la empresa pública Turismo Rural Agüimes continúan trabajando para coordinar el esfuerzo de los agricultores y las agricultoras agüimenses por obtener unos vinos con personalidad y reconocidos a nivel insular, así como a nivel nacional e internacional.

La Bodega Municipal de Agüimes adquiere uvas de productores locales del municipio. Se considera que, para poder hacer grandes vinos, la diversidad es un factor fundamental. Obtener uva de alta calidad, con perfiles y estilos diferentes, es lo que permite elaborar buenos vinos. Es por eso, por lo que esta iniciativa municipal siempre se caracteriza por una excelente relación con los productores, basada en el trabajo en equipo y el reconocimiento a los resultados obtenidos.

Los viñedos, nos los encontramos en las parcelas de doce viticultores, en Los Cercadillos, Los Alberconcillos, La Charca, El Milano y Los Corralillos en el municipio del sureste de Gran Canaria. La edad de la viña oscila entre los 20 y los 25 años, siendo su producción limitada a unos 5000 kilos. Con el objeto de obtener los mejores vinos dedicala máxima atención al cuidado esmerado de los viñedos, estabilizando la producción de las cepas y seleccionando cuidadosamente la uva recolectada de manera tradicional. Las prioridades son la calidad del suelo, orientación, poda en verde y madurez de las cepas.


Visit us • Besuchen Sie uns
AGÜIMES
Gran Canaria

La responsable de la bodega municipal de Agüimes, Jéssica Santana, destaca que "El Ayuntamiento de Agüimes ha realizado una apuesta firme por recuperar el sector vitivinícola del municipio y producir vinos a la altura de las exigencias de un mercado que prefiere la calidad antes que la cantidad. Una manera única de mantener el espíritu de los Vinos Señorío de Agüimes, sin alterar ni su personalidad ni lo que les hace tener un carácter particular. Algo que se consigue permitiendo a las vides que forman parte de sus viñedos crecer a su ritmo". También señala que "la elaboración de los Vinos Señorío de Agüimes, se realiza siempre bajo la premisa que sea un producto 'kilómetro 0' en lo que se refiere a la procedencia de la uva, 100% de viñedos del municipio".

El asesor técnico Javier Ventura, describe el Señorío de Agüimes Tinto Barrica 2020, como un vino de color cereza, con matices finos pero intensos en nariz. En boca se nota el tostado del roble francés con notas dulces de vainilla, hierbas del monte y aroma balsámico. Tiene un final largo pero elegante y potente con taninos persistentes.



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.