vinetur

Señorío de Agüimes de DO Gran Canaria conquista una medalla de plata en los Premios Mezquita 2022

lunes 18 de abril de 2022

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



La nueva referencia de la Bodega Municipal de Agüimes, el vino Rosado Señorío de Agüimes, cosecha 2021, recientemente embotellado tras seis años, obtiene se segunda medalla de plata, con una puntuación de 85 puntos, en el 28º Concurso Nacional de Vinos Premios Mezquita, que se celebró en Córdoba el pasado 1 de abril de 2022, promovido por el Aula del Vino y organizado por la Academia del Vino de Córdoba.



El fin primordial de este concurso es recompensar la calidad de los vinos, incentivando así el interés de los elaboradores y criadores en la mejora de sus productos y, consecuentemente, estimulando la demanda de los vinos premiados.

La Academia del Vino de Córdoba es unas asociaciones culturales, sin ánimo de lucro, cuya finalidad principal es divulgar la cultura milenaria de dos productos agroindustriales milenarios como son el aceite de oliva virgen extra y el vino, propiciar su consumo moderado y resaltar, especialmente, los valores de todos los que se elaboran en España y Portugal.



Los Premios Mezquita Vinos celebran su 28 edición, es el concurso de vinos más veterano de España. La trayectoria de participantes es ascendente, lo que demuestra la confianza que depositan en este evento tanto las bodegas como los consumidores, que saben que la concesión de un Premio Mezquita responde a indudables parámetros de calidad. Para eso cuenta con el mejor equipo de catadores.

La Bodega Municipal de Agüimes "Señorío de Agüimes" embotella esta nueva referencia rosado tras seis años, la última vez que se lanzó esta modalidad fue en el año 2016. Esta nueva referencia de la Bodega Municipal de Agüimes da respuesta a la creciente demanda de estos vinos entre el público joven. Los vinos rosados están siendo bien aceptados, fundamentalmente, a que son vinos frescos, ligeros y con un sabor más afrutado. En los últimos 15 años el consumo de vino rosado ha crecido un 25% en todo el mundo.



"Señorío de Agüimes Rosado", se trata de un vino correspondiente a la vendimia de 2021, cuya elaboración continua con la base de los vinos de la bodega municipal, se realizan siempre bajo la premisa que sea un producto 'kilómetro 0' en lo que se refiere a su procedencia, 100% de viñedos del municipio".

En la vendimia 2021, que se desarrolló en los meses de julio y agosto del pasado año, participaron catorce viticultores que aportaron conjuntamente unos 1250 kilos de uva tinta de las variedades de listan negro y tintilla. De esta cosecha se han obtenido los 580 litros de la nueva modalidad, con la que «Señorío de Agüimes» espera seguir conquistando el favor de los amantes de los buenos vinos canarios.



El Señorío de Agüimes Rosado ha revivido de nuevo con un carácter elegante, es esencial para acompañar cualquier plato, tiene un grado alcohólico del 12.5%. La presentación, el sabor y el proceso de fermentación, logra que este vino rosado tenga una calidad excelente y por tanto liguen bien con cualquier tipo de plato. Por otra parte, el vino rosado mantiene su esencia, gracias a su versatilidad y sus características. El color cristalino es un color neutro, no exigente, pero sí exquisito y agradable a la vista.



Para la vuelta al mercado, se ha renovado la imagen, se ha seleccionado el modelo Rhin, también conocida como renana o alsaciana por su origen alemán, una botella vino alta y alargada, dibujando una suave curva en sus hombros, color transparente y con capacidad para 750ml, sus medidas características son 35 cm de altura y 7.6 cm de diámetro. Este vino rosado se elabora con listan negro y tintilla, de ahí que hayan vestido este producto con una etiqueta que combina tintas en color negro, blanco, fondo en platino y logotipo de Señorío de Agüimes estampación en fucsia metalizado.



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 ofrecer vinos de la máxima calidad.