vinetur

Un brindis dulce, Agüimes dedica la nueva cosecha de vinos a las MADRES

jueves 21 de abril de 2022

ESCRITO POR TOP VINOS ESPAÑOLES Y GASTRONOMÍA GOURMET



Una cosecha especial para un Día Especial, el vino dulce de Agüimes regresa tras once años, en honor a las madres de Agüimes y Gran Canaria.



Este jueves, se presentó la nueva cosecha de los Vinos Señorío de Agüimes, al acto asistieron el alcalde de Agüimes, Oscar Hernández; el asesor de la Consejería del Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Pedro Suárez; acompañados por el asesor de la Bodega, Javier Ventura, las Concejalas de Desarrollo Rural y Desarrollo Local, Jéssica Santana y Cati Suárez, y por el sector vitivinícola de Agüimes.



En la vendimia 2021, que se desarrolló en los meses de julio y agosto del pasado año, participaron catorce viticultores que aportaron conjuntamente unos 752 kilos de uvas blancas (variedades Moscatel de Alejandría, Malvasía Volcánica y Listán Blanco); y 1.250,50 kilos de uvas tintas (variedades Listán Negro y Tintilla). De esta cosecha se han obtenido las dos nuevas referencias que se presentan, los vinos rosado y dulce de barrica, con los que «Señorío de Agüimes» espera seguir conquistando el favor de los amantes de los buenos vinos grancanarios.



Señorío de Agüimes Dulce 21´

Tras once años, regresa el vino dulce de Agüimes, la Bodega Municipal de Agüimes lanza una edición limitada de 250 litros, unas 500 botellas de esta nueva modalidad, un vino naturalmente dulce, correspondiente a la cosecha 2021, con las variedades autóctonas moscatel de alejandría, malvasía volcánica y listan blanca.

El vino dulce Señorío de Agüimes ha reposado tres meses en una barrica de roble francés, un elemento que aporta 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 tipo de roble elegido, limitado en grandes bodegas para los vinos de alta gama, dan 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.

Vino dulce que destaca en la fase visual por su excelente limpidez e intensidad de color dorado, en la fase olfativa, muy buena intensidad y finura, aromas primarios, florales, frutales y frutos secos, así como terciarios, especias y balsámicos. Cuerpo y sabor intenso, armonioso. Tiene un grado alcohólico del 13%. Tiene un grado alcohólico del 13% y su precio es de 12€.

Para el lanzamiento, se ha seleccionado el modelo Bordelesa Tentación, esta botella se caracteriza por el cuerpo alto, hombros marcados propios de la familia bordelesa. Tiene un formato más estrecho y capacidad para 500 ml y de color vidrio-negro ibérico, sus medidas características son 28.90 cm de altura y 6.93 cm de diámetro. La bordelesa es un tipo de botella que su silueta facilita que el líquido se conserve en posición horizontal y pueda almacenarse de manera. Este vino dulce de barrica se elabora con variedades de uva blanca, de ahí que hayan vestido este producto con una etiqueta que combina tintas en madera y estampación en dorado. El broche de esta artesanía vinícola lo pone un derretido de lacre oro antico que otorga distinción, madurez y elegancia al diseño final.



Señorío de Agüimes Rosado 21´

Señorío de Agüimes Rosado 2021, una de las nuevas referencias de la Bodega Municipal, se estrena tras seis años, la última vez que se lanzó esta modalidad fue en el año 2016, y lo hace con dos Medallas de Plata en la 12ª Edición de Concurso Internacional Catavinum World Wine & Spirits Competition 2022 y 28º Concurso Nacional Premios Mezquita 2022, destacando por los matices adquiridos a lo largo de la vinificación e inherentes a las variedades listan negro y tintilla.

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.

Esta edición limitada de 580 litros, se comercializará unas 780 botellas, ha revivido de nuevo con un carácter elegante, es esencial para acompañar cualquier plato, tiene un grado alcohólico del 12.5% y su precio es de 10€. 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 rosa 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.



Pack Día de la Madre

Para conmemorar el Día de la Madre, hasta el próximo 1 de mayo, hemos preparado el pack "Rose & Sweet" a un precio muy especial, que estamos convencidos hará felices a muchas madres y a toda la familia, generando las mejores emociones.

La nueva cosecha de vinos Señorío de Agüimes y pack Día de la Madre se comercializarán a través de la red de museos de la empresa pública de turismo rural. Se puede obtener más información en la Agencia de Desarrollo Rural Agüimes, el email adr@aguimes.es y teléfono 928789980 ext. 221 y 222.

"***Cada botella debe ser una fiel embajadora del territorio y las personas que lo hacen posible*".**