vinetur

El vino dulce Señorío de Agüimes de DO Gran Canaria se estrena en la Guía Peñín

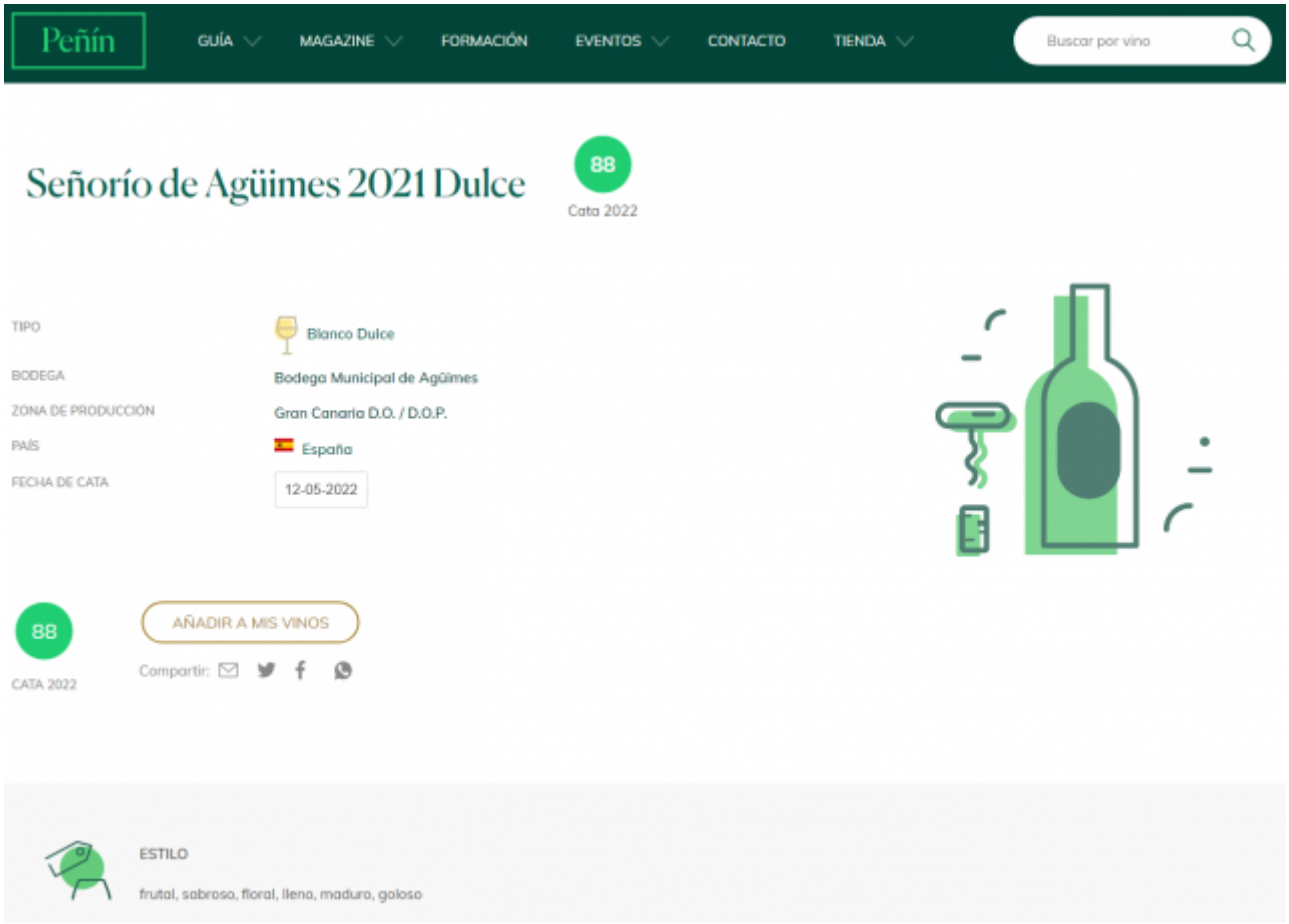
miércoles 18 de mayo de 2022

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



El vino dulce Señorío de Agüimes, elaborado por la Bodega Municipal, obtiene 88 puntos y es calificado como un vino muy bueno.

Este martes, se publicó la calificación del Vino Dulce Señorío de Agüimes Dulce, cosecha 2021, con tres meses de barrica en roble francés, ha obtenido 88 puntos, entra en la categoría de un vino muy bueno en la Guía Peñín. Destaca por los matices adquiridos a lo largo de la vinificación y crianza. Se describe en esta guía con un "estilo frutal, sabroso, floral, lleno, maduro y goloso", toda una tentación para los sentidos.



Por suerte, los amantes del vino hace tiempo que no tenemos que jugar a la lotería a la hora de adquirir uno de máxima calidad. Contamos con la Guía Peñín, que nos trae cada año la valoración de los mejores vinos y nos facilita la labor de ensayo – error a la hora de escoger el mejor vino.

Estamos seguros de que has oído hablar de ella en más de una ocasión, pero ¿qué supone estar presente en esta guía? La Guía Peñín está considerado el manual de vinos más completo del mundo. Para ofrecerte información de calidad, catan al año hasta 11.500 vinos en sus lugares de origen, comenzando en enero su periplo por la geografía nacional para probar, en cada Consejo Regulador, el vino que va a ser juzgado.

Una de las características principales de esta guía es, precisamente, la movilidad de su equipo de catadores. Realizar las catas en los lugares de origen les permite mantener muy alta su calidad de cata, puesto que pueden valorar estos vinos de máxima calidad junto a sus "hermanos" permitiéndoles localizar características típicas de la zona; además de conocer todos los entresijos de producción y facilitarles la labor de agruparlos por añadas, tipos o subzonas.



Vino Dulce Señorío de Agüimes Dulce

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.