vinetur

Señorío de Agüimes viaja al Salón de los Mejores Vinos Jóvenes de España

lunes 27 de junio de 2022

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



El Salón de los Mejores Vinos Jóvenes de España cosecha 2021 tendrá lugar en los salones del Hotel Princesa Plaza de Madrid (C/ Princesa 40) el próximo 29 de Junio en horario de 16.00 a 20.30 horas. En él tendrán la oportunidad de participar de forma exclusiva las bodegas que han obtenido medallas en los Premios Baco cosecha 2021.

Se trata de un acto de promoción único en sus características, dado que en él estarán presentes de forma exclusiva una selección de las mejores elaboraciones con cosecha 2021 de la España vinícola galardonadas en la última edición de los Premios Baco.

Un evento que en pasadas ediciones ha contado con el respaldo de la participación de más de 500 invitados seleccionados por la Unión Española de Catadores (enólogos, sumilleres, profesionales de hostelería, periodistas y entusiastas) y una extraordinaria repercusión mediática.

Este año se propone de nuevo recuperar el éxito de convocatoria de pasadas Ediciones. Y para ello los salones del Hotel Princesa Plaza Madrid serán el escenario escogido para dar a conocer en primicia el pódium de medallas de los Premios Baco cosecha 2021. Señorío de Agüimes fue elegido mejor vino dulce de 2021 en el 36º Concurso Nacional de Vinos Jóvenes. El vino agüimense fue reconocido además con un Gran Baco de Oro. El resultado del certamen, organizado por la Unión Española de Catadores.



La 36ª edición del Concurso Nacional de Vinos Jóvenes – Premios Baco ha seleccionado al Señorío de Agüimes como el mejor vino dulce de todos los presentados a este certamen, que premia la calidad de los vinos de la última cosecha, en este caso correspondiente al año 2021. El reconocimiento es doble porque también ha sido uno

de los 12 únicos vinos jóvenes de todo el Estado que ha recibido el máximo galardón otorgado en el concurso, el Gran Baco de Oro, sello que ya luce en sus botellas.

Los Premios Baco, organizados por la Unión Española de Catadores, son uno de los concursos enológicos más longevos de España. Tienen como objetivo impulsar las elaboraciones de vino joven de calidad en todas las regiones vitivinícolas de España y contribuir a su difusión entre los consumidores. En su 36ª edición reunieron a medio centenar de catadores, que evaluaron en una estricta cata a ciegas a todos los vinos inscritos en la edición de este año. El absoluto anonimato de las muestras, que se garantiza introduciendo las botellas en fundas opacas y sirviendo su contenido por parte de sumilleres pertenecientes al lugar de celebración, asegura la total objetividad de las calificaciones otorgadas. El certamen se celebró el pasado 9 de junio en el Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid y los resultados fueron dados a conocer este mismo lunes.



El vino dulce de Señorío de Agüimes fue embotellado esta primavera por primera vez en diez años. Es un vino naturalmente dulce, elaborado con la cosecha de 2021 de las variedades autóctonas moscatel de Alejandría (80%), malvasía volcánica (15%) y listan blanca (5%). Ha reposado tres meses en una barrica de roble francés, que en las grandes bodegas se reserva para los vinos de alta gama, aportándole el aroma y la elegancia de la madera, lo que sin duda han contribuido a su gran valoración en la cata. En la fase visual destaca por su limpidez y por la intensidad de su color dorado. En la fase olfativa resulta fino e intenso, con aromas primarios florales, frutales y de frutos secos. De cuerpo y sabor intenso, tiene un grado alcohólico del 13%.



Para la vuelta al mercado de este reconocido vino, la Bodega Municipal de Agüimes eligió una elegante botella bordelesa de cuerpo alto y formato estrecho, de 500 mililitros. La nueva etiqueta, que combina tintas en madera, estampación en dorado y un derretido de lacre a modo de broche final, también contribuye a su distinción.