vinetur

El mejor vino dulce de España y Gran Canaria se elabora en la Bodega Municipal Señorío de Agüimes

miércoles 13 de julio de 2022

ESCRITO POR TOP VINOS ESPAÑOLES Y GASTRONOMÍA GOURMET



El vino dulce Señorío de Agüimes Dulce regresa tras diez años pisando fuerte, un vino de microparcelas del sureste de Gran Canaria, elegante, fresco y con gran potencial.

Este miércoles se ha distinguido con una nueva mención especial, el vino Señorío de Agüimes ha sido elegido como el mejor dulce de Gran Canaria, elaborado en la bodega municipal, en la categoría de semiseco, semidulce, dulce y licorosos de la XXVI edición de la Cata Insular de Vinos.



Ya el pasado mes de junio fue premiado con un Gran Baco de Oro y mejor vino dulce de España en el 36º Concurso Nacional de Vinos Jóvenes –Premios Baco, organizado por la Unión Española de Catadores y reconocido por el Ministerio de Agricultura. Así como, primer premio en esta misma categoría de vinos dulce en el certamen de Joyas Enológicas de Gáldar. Asimismo, calificado en la Guía Peñín como un vino muy bueno.

La calidad superior de ocho vinos elaborados en Gran Canaria ha sido reconocida y premiada en la XXVI edición de la Cata Insular de Vino que impulsa la Consejería de Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo, que se celebró los pasados días 15 y 16 de junio y en la que concursaron 34 caldos de las cosechas 2020 y 2021 presentados por 15 bodegas.



Los resultados del certamen han sido dados a conocer este miércoles en un acto oficial que ha presidido Antonio Morales, presidente del Gobierno de Gran Canaria, a quien han acompañado el consejero insular de Sector Primario y Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, y el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Gran Canaria, Pedro Suárez.



Vino Naturalmente Dulce Señorío de Agüimes

Se trata de un vino naturalmente dulce que ha reposado tres meses en barrica de roble francés, una cosecha con fuerte personalidad, que te envuelve, una edición limitada de un vino fresco y elegante que proviene en exclusiva de catorce microparcelas del

municipio grancanario de Agüimes, y con el que su asesor, Javier Ventura pretende trasladar la voz más pura del viñedo.

La vendimia tardía de Agüimes se elabora a partir de una selección de la uva blanca por parcelas y vendimiada a mano en pequeñas cajas, más tarde de lo habitual para recoger una uva sobremadurada y con más azúcares. Con aromas aromas florales, frutales y frutos secos, así como especias y balsámicos, la frescura de este resulta sorprendentemente sabrosa y persistente en boca.



Una pieza única, donde la Moscatel de Alejandría se lleva el principal protagonismo, variedad blanca perfectamente adaptada al sureste, que aporta notas singulares, pero con la sutileza y elegancia de una uva que nunca se ha elaborado de forma tan particular. Con el paso del tiempo, su evolución y equilibrio son tan positivos que sería imperdonable no seguir elaborándolo.



El asesor técnico Javier Ventura, conocido como el Artesano del vino grancanario, desde hace dos años presta sus servicios en la Bodega Municipal de Agüimes, cómplice con el sector vitivinícola del municipio, junto a la Agencia de Desarrollo Rural, anima a cuidar cada una de las cepas con esmero. Ventura las analiza y las exige, las observa y aprende de ellas para interpretarlas con el máximo respeto, buscando la pureza de sus frutos.