vinetur

La Bodega Municipal de Agüimes acoge su primera jornada de vendimia, marcada por el incremento de 48% de la producción

lunes 1 de agosto de 2022

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



Señorío de Agüimes abre las puertas a la nueva cosecha, este miércoles, arrancó la primera jornada de vendimia, destaca el incremento del 48% de la producción de variedades uvas blancas.



En esta primera jornada ha participado 8 viticultores/as, recolectándose 1112.40 kilos de uvas blancas (principalmente de las variedades Moscatel de Alejandría, Malvasía Volcánica y Listan Blanco).



Como de costumbre, según las variedades de la uva para vinificación y según establece el convenio firmado por el Ayuntamiento de Agüimes y la empresa pública de turismo rural, se establece un precio por kilo, en este caso 1,80 euros para las variedades blancas.



La elaboración de los vinos Señorío de Agüimes se realiza bajo la premisa de un producto de kilómetro 0 en lo que se refiere a la procedencia de la uva, 100% de viñedos del municipio.



La bodega municipal continuará las próximas semanas con la vendimia de las variedades tintas, con el asesoramiento del viticultor y bodeguero Javier Ventura, que asume por tercer año la elaboración de los vinos Señorío de Agüimes. Las últimas cosechas embotelladas, se han distinguido con numerosos premios a nivel insular, nacional e internacional, demostrando, así, la calidad del vino grancanario fuera de nuestras fronteras.