La Bodega Municipal de Agüimes organiza la experiencia de una vendimia nocturna en el marco de la Ruta del Vino GC

martes 30 de agosto de 2022

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES


Experiencia Enoturística
Vendimia Nocturna
Bodega Municipal de Agüimes
Vendimia Nocturna guiada por los viñedos de Los Alberconcillos a las 05.30 horas. Incluye desayuno
PLAZAS LIMITADAS
GRUPO REDUCIDO
INSCRIPCIONES
Agencia Desarrollo Rural
adr@aguimes.es
928789980 ext. 221
Martes
6 septiembre
RUTA DEL VINO de Gran Canaria
GRAN CANARIA
Denominación de Origen

La vendimia nocturna conviene hacerla en lugares donde hay altas temperaturas durante el día, como es el caso del municipio grancanario de Agüimes, que este verano ha llegado a alcanzar la máxima temperatura más alta del país.

La Bodega Municipal de Agüimes y la finca La Junquera, situada en la localidad grancanaria de Agüimes, ofrecerá la oportunidad de participar del proceso de vendimia nocturna en el que se obtienen sus vinos Señorío de Agüimes, así como una visita a sus instalaciones, con desayuno y cata incluidos, en la que se mostrarán todos los secretos de la elaboración del vino, la iniciativa está enmarcada dentro de la programación como municipio enoturístico de la Ruta del Vino de Gran Canaria.

El acto de la vendimia manual es una técnica de recolección de la uva que se remonta a la época clásica y de él depende, en gran parte, la calidad del vino que uno degusta en su copa. La Bodega Municipal de Agüimes y la empresa pública de turismo rural, con la colaboración de la Denominación de Origen y la Ruta del Vino de Gran Canaria, continúan con sus originales propuestas veraniegas y el próximo martes 6 de septiembre ofrecerán la apasionante experiencia de vendimia nocturna en la finca de un viticultor local.

De madrugada, cuando no han despuntado las primeras luces del alba, los participantes se acercarán a la parcela en el momento de la vendimia y podrán formar parte del laborioso proceso manual de selección, recolección y descarte de las uvas, que luego serán la base de los reconocidos vinos Señorío de Agüimes de la bodega municipal. La uva tintilla que recolectará se colocará en cajas de 15 kg, tamaño ideal para evitar que la uva se rompa y se oxide.

Esta experiencia enoturística está dirigida a mayores de 18 años, cuenta con plazas limitadas, es una oportunidad única para descubrir el cuidado proceso de elaboración de los vinos Señorío de Agüimes. Todos los integrantes serán obsequiados con un desayuno a base de chocolate con churros, y productos locales.

Para mayor información e inscripciones consultar en la Agencia de Desarrollo Rural de Agüimes, teléfono 928789980 ext. 221.