Antonio Serrano Roble galardonado con un Bacchus de Oro

jueves 27 de abril de 2023

ESCRITO POR GONZALO ROMERO

Antonio Serrano Cencibel Roble 2021 ha triunfado en la XXI Edición del Concurso Internacional de Vinos Bacchus. Afinado en tinajas de barro centenarias y con 6 meses de crianza en barricas de roble francés, nuestro vino ha sido premiado con un

Bacchus de Oro



El Concurso Internacional Bacchus es un evento vitivinícola que reúne durante cuatro días a más de cien jueces especializados en el mundo del vino. Entre ellos, periodistas especializados, maestros sommeliers, enólogos y maestros del vino... Un grupo de profesionales reconocidos que se encargan de evaluar las cualidades de los vinos participantes.

El prestigio de Bacchus está avalado por el Ministerio de Agricultura de España, la Organización Internacional de la Viña y su pertenencia a VINOFED. Desde esta federación se amparan los concursos vitivinícolas más competentes a nivel internacional, siendo Bacchus el único celebrado en nuestro país que se integra en dicha federación.

Así es Antonio Serrano Cencibel Roble 2021, ganador del Bacchus de Oro



Antonio Serrano Cencibel Roble es un vino muy especial. Procede de viñedos centenarios, plantados en vaso y de secano, y con la peculiaridad de estar ubicados entre 750 y 1.000 metros de altitud en plena llanura manchega. El vino está elaborado

con uva Cencibel, una variedad autóctona de la zona . En Bodegas Antonio Serrano practicamos una viticultura ecológica, sostenible y de respeto.

La vendimia se realiza en cajas de 10 Kg. Tras una primera selección en el viñedo, transportamos la uva hasta la bodega donde pasa por un proceso de enfriado. Una vez realizado este paso, los racimos pasan a la mesa de selección donde sólo escogemos las uvas de mayor calidad. Elaboramos nuestro vino utilizando la última tecnología, respetando siempre la uva y con la mínima intervención posible.

A continuación, introducimos el vino en tinajas de barro centenarias donde permanecen entre dos y tres meses. Las propiedades de las tinajas de Villarrobledo, al estar hechas con un barro especial y ser microporosas, limpian y clarifican los vinos de forma natural y terminan de redondearlos y afinarlos. posteriormente, el vino le damos una crianza de 6 meses en barricas de roble francés. Todos estos factores, aportan a nuestro vino unos aromas, elegancia y frescura únicos.

Este galardón viene a reconocer la excelencia de nuestros vinos, que cada vez están adquiriendo más prestigio, tanto en el mercado nacional, como en internacional.