

AGALA BLANCO ALTITUD 1318

Variedad de uva: Vijariego Blanco y Albillo Criollo.

Denominación de Origen: Gran Canaria

Viñedos: Bodegas Bentayga cuenta con 8,5 hectáreas de viñedos propios. En una excepcional situación en el paraje del **Parque Rural del Nublo**, en la **Reserva Mundial de la Biosfera** para la flora, fauna y vegetación, y dentro del *Paisaje Cultural Risco Caído y las Montañas Sagradas de Gran Canaria*, **Patrimonio Mundial de la Humanidad**, desde julio del año 2019, por la UNESCO. En una ladera de la impresionante Caldera de Tejada, entre los 1.050 y 1.318 metros de altitud, en la cumbre de la isla de Gran Canaria, lejos de la contaminación. Se riegan con agua propia del manantial de la Mina de Tejada (a 1.536m de altitud), y cuya canalización fue hecha en los años 1500-1501. El sistema de riego es por goteo informatizado. Densidad de plantación de 4.000 cepas/ha y marco de plantación de 2,00 x 1,5m, en espaldera. Orientación de las filas NE-SW. Suelo volcánico propio de las Islas Canarias, combinado con suelos franco arcilloso. La edad media del viñedo es de 32 años. Tanto en el viñedo como en la bodega se trabaja con mentalidad ecológica.

Climatología: Inviernos fríos y veranos templados o cálidos y secos. Se considera un clima de estepa local. Durante el año hay poca lluvia, pluviometría de 245 mm anuales. Gran diferencial de temperatura entre el día y la noche y grandes contrastes entre inviernos fríos, 3°C, llegando incluso algún año a nevar, y veranos, con temperaturas máximas de 38°C. Orientación al suroeste, por lo que nuestras cepas reciben una media de 11 horas de sol diarias. Podemos decir que tenemos las condiciones ideales para cultivar uva de gran calidad.

Vendimia: manual y seleccionada en cajas de 20 kg. Se realiza a finales del mes de Septiembre.

Elaboración: en bodega se hace una segunda selección manual de la uva, en cinta. Separando y desechando cualquier racimo no deseado, que se haya escapado en la recogida de la uva en finca. Se despalilla y se realiza maceración en frío de aproximadamente 12 horas. La fermentación la hace en barricas nuevas de roble francés de 500 litros hasta agotar azúcares. Se mantiene sobre las lías de fermentación realizando agitado periódico durante unos 4 meses. Trasiego al final de la maduración para llevar a depósito de acero, hacer homogenización y ligera estabilización en estático a temperatura de 2-4° C. Se le hace un filtrado muy suave y se embotella en la propiedad.

Producción: 5.000 botellas.

Nota de cata: Vino de intenso y brillante color amarillo limón, con destellos acerados y reflejos verde lima. Los aromas intensos y complejos mezclan notas de frutas y flores blancas, con sutiles recuerdos de la crianza en barrica sobre lías, que aporta pinceladas de especias y obrador. En boca es un vino untuoso y complejo, con equilibrio y buena acidez, su paso deja un recuerdo largo y envolvente con aromas frutales y notas de madera elegante.

Premios:

Concurso Regional de Vinos de Canarias Alhóndiga:

- Medalla de Oro en la XXXV Edición, cosecha 2021
- Medalla de Bronce en la XXVIII Edición, cosecha 2014
- Medalla de Plata en la XXXII Edición, cosecha 2018
- Medalla de Oro en la XXVI Edición, cosecha 2012

Cata Insular de Vinos de Gran Canaria:

- 1º premio en la XXVII Edición, cosecha 2022
- 1º premio en la XXV Edición, cosecha 2020
- 3º premio en la XXI Edición, cosecha 2015
- 1º premio en la XIX Edición, cosecha 2013
- 2º premio en la XVII Edición, cosecha 2011
- 1er premio en la XIII Edición, cosecha 2008
- 1º premio en la XXVI Edición, cosecha 2021
- 1º premio en la XXIV Edición, cosecha 2018
- 1º premio en la XX Edición, cosecha 2014
- 1º premio en la XVIII Edición, cosecha 2012
- Mención Especial en la XVI Edición, cosecha 2010

Concurso oficial de vinos Agrocanarias:

- Medalla de Oro, cosecha 2022
- Gran Medalla de Oro, cosecha 2021

- Mejor Vino elegido por los enólogos de Canarias 2021
- Medalla de Oro, cosecha 2010

Mondial des Vins Extrêmes CERVIM:

- Medalla de Oro, cosecha 2018