

AGALA DULCELENA ALTITUD 1190

Blanco Naturalmente Dulce

Variedad de uva: 100% Moscatel de Alejandría.

Viñedos: Bodegas Bentayga cuenta con 7 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 Tejeda, 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 Tejeda (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. Es la última vendimia del año, en el mes de Octubre. Buscamos una uva sobremadurada en la planta, a continuación, se pasifica dentro de la bodega tras grandes ventanales. Con ello conseguimos un vino *naturalmente dulce* donde tanto los azúcares como el alcohol los obtenemos de la propia uva.

Elaboración: Despalillado, prensado y a continuación se le hace una criomaceración. La fermentación duró 15 días en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada. Paso por barricas durante 24 meses. Finalmente se le hace un filtrado muy suave y se embotella en la propiedad. Se trata de un vino con solera.

Producción: 450 botellas.

Nota de cata: presenta un color amarillo con tonalidades castañas, de aspecto cristalino, limpio y brillante y amplia lágrima. En nariz nos sorprende con aromas a manzana, melocotón, a piel de naranja y notas florales de jazmín. De intensidad media larga, presenta un dulzor sobrio. En retronasal aparece la fruta pasificada con la que nos sorprendía en un primer momento.

Premios:

Cata Insular de Vinos de Gran Canaria:

- 1er premio en la XXV Edición, cosecha 2018
- 2º premio en la XVII Edición, cosecha 2011
- 3er premio en la XVIII Edición, cosecha 2012
- 3er premio en la XVI Edición, cosecha 2010
- Mención Especial en la XIII Edición, cosecha 2007

Concurso oficial de vinos Agrocanarias 2018:

- Medalla de Oro, cosecha 2015