

## AGALA TINTO ALTITUD 1175

**Variedad de uva:** Baboso negro, Vijariego negro y Tintilla, Castellana.

**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 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. Se realiza la primera quincena del mes de Septiembre.

**Elaboración:** la elaboración por separado de nuestras variedades baboso negro, vijariego negro, tintilla y castellana dan lugar mediante el ensamblaje realizado en barricas de roble francés y centro europeo a nuestro tinto barrica de media crianza. Segunda selección manual de la uva en mesa de selección, desechando toda la que no entre con los parámetros de calidad establecidos. Una vez vendimiada la uva se mantiene en cámara de frío. Comienza el proceso con el despalillado para continuar con maceraciones prefermentativas y postfermentativas y finaliza con el paso por barrica de 500 litros durante 6 meses, donde hace la fermentación maloláctica. Se le hace un filtrado muy suave y se embotella en la propiedad.

**Envejecimiento:** 6 meses en barrica de roble de 500 litros.

**Producción:** 5.000 botellas.

**Nota de cata:** vino de aspecto brillante y vivaz, marcado por los ribeteados púrpura y violáceos que enmarcan una atractiva capa de color rojo picota. Al acercarnos la copa destaca su intensidad aromática, donde los frutos rojos maduros del principio van dando paso tras el reposo a una compleja sinfonía de notas florales y especiadas con sutiles recuerdos de buena madera que no esconden la personalidad de la mezcla varietal que da vida a este vino. De ataque potente, el paso por boca evoluciona de forma untuosa y envolvente, con buen equilibrio entre la acidez alegre y los taninos maduros, dejando un rico recuerdo en el posgusto amargo, junto a los aromas que envuelven el paladar.

### Premios:

#### Cata Insular de Vinos de Gran Canaria:

- |  |   |
|--|---|
| - 1º premio en la XXVIII Edición, cosecha 2024 | - 1º premio en la XXI Edición, cosecha 2015   |
| - 1º premio en la XXVII Edición, cosecha 2022  | - 1º premio en la XX Edición, cosecha 2014    |
| - 2º premio en la XXII Edición, cosecha 2016   | - 2º premio en la XVIII Edición, cosecha 2012 |

#### Concurso Regional de Vinos de Canarias Alhóndiga:

- Medalla de Plata en la XXXI Edición, cosecha 2017