



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo de
Desarrollo Regional (FEDER)
Una manera de hacer Europa



IVACE
INSTITUTO VALENCIANO DE
COMPETITIVIDAD EMPRESARIAL

PROYECTO COFINANCIADO POR EL FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL (FEDER) A TRAVÉS DEL PROGRAMA OPERATIVO FEDER DE LA COMUNITAT VALENCIANA 2014-2020

Título del proyecto: Nuevo vino blanco de larga crianza en botella con tapón vinolok y etiqueta termosensible para la dinamización del sector vitivinícola valenciano

Objetivos: Este proyecto tiene como objetivo principal el desarrollo de un nuevo vino blanco Premium, de larga crianza en botella, con tapón vinolok y etiqueta termosensible. Los aspectos fundamentales del nuevo vino son:

1. **Aspecto enológico.** Se trata de un vino blanco de larga crianza en botella que además no es fermentado en barrica. A penas existen vinos de estas características en el mercado y desde luego no hay vinos blancos de larga crianza en la Comunidad Valenciana. La crianza en botella va a incrementar la sensación de volumen y riqueza del vino en boca. En lo que respecta al perfil aromático, los aromas primarios (florales o frutales) tan característicos en los vinos blancos convencionales van a degradarse a favor de aromas terciarios, propios de la conservación del vino en botella, muy apreciados, como son aromas a vainilla, tostada, mantequilla, miel, entre otros. Por otra parte, este nuevo vino no será susceptible de desarrollar el característico aroma a humedad o a moho ocasionado por el tricloroanisol o TCA; un defecto del vino ocasionado por el ataque de un gran complejo de microorganismos al corcho.
2. **Envase y diseño.** El envase de este nuevo vino es además realmente innovador. Consta de un tapón vinolok que es un tapón de cristal con cierre hermético muy fácil de abrir y desconocido por el gran público. Al no estar hecho de corcho el vino no será modificado por las características del corcho durante su conservación y representa por tanto un gran avance desde el punto de vista enológico. Además, el material de los tapones y el tipo de vino para el que se utilizan hace que los pocos consumidores que lo conocen lo asocien a vinos Premium de alta calidad. Constituye por tanto una alternativa de alta gama al tapón de rosca, el cual está asociado a vinos de gama baja especialmente en el mercado nacional. Además del tapón, este nuevo vino contará con una etiqueta termosensible. Este tipo de etiquetas presentan una tinta cuyo color se modifica cuando el vino alcanza la temperatura óptima de consumo. De esta forma el vino no solamente se consumirá a la temperatura adecuada, sino que además transmitirá el carácter Premium de este nuevo vino blanco de larga crianza en botella.

Bodegas Enguera SA, desarrolla este proyecto con nº de expediente IMINOA/2021/78 que ha sido apoyado por el INSTITUTO VALENCIANO DE COMPETITIVIDAD EMPRESARIAL (IVACE), en su programa de ayudas para PROYECTOS DE I+D DE PYME (InnovaProd), para el ejercicio 2021, y ha sido cofinanciado por el FONDO EUROPEO DE DESARROLLO REGIONAL (FEDER) en un porcentaje del 45% a través del Programa Operativo FEDER de la Comunitat Valenciana 2014-2020.