vinetur

Crean el primer vino de limón del mundo

Tras varios meses de trabajo el enólogo de esta bodega del Condado crea un vino integrado con limón que está causando furor en el mercado

martes 26 de julio de 2016



Visualmente parece un vino blanco convencional, y sin embargo hay algo en su aroma, algo en su sabor que hace que no lo sea. Sus autores lo definen como "el primer vino de limón del mundo".

Tras la ginebra sevillana con sabor a fresas de Lepe, y el espumoso de naranjas cordobesas, llega al mercado el rompedor vino de limón elaborado en esta bodega de Bollullos Par del Condado (Huelva), surgido de la creatividad de su enólogo, Eladio

Mateo, tras meses de trabajo.

Eladio Mateo, de la bodega Privilegio del Condado, afirma que para la elaboración de este vino estuvieron "seis meses probando diferentes variedades de limón y diferentes variedades de uvas", con la intención de encontrar el mejor ensamblaje.



La cáscara de limón macera cuatro meses en alcohol etílico y después se "añade al zumo de la uva antes de realizar la fermentación para después envejecer en botas de roble americano durante tres o cuatro meses con la intención que se integre el alcohol en el mosto".

Y he aquí el vino final, ligero, refrescante, dulce y ácido a la vez, nacido en el corazón del condado de Huelva acaba de salir al mercado, es el primer vino de limón del mundo.

La producción de este primer año es reducida: unas 3.000 botellas. Sin embargo, el éxito de venta hace que ya piensen en multiplicar la producción.