vinetur

BODEGAS MARQUÉS DE VIZHOJA EXPERIMENTA EL ENVEJECIMIENTO DE SUS VINOS EN EL FONDO MARINO

miércoles 5 de junio de 2019

ESCRITO POR AMALIA GALLEGO



Bodegas Marqués de Vizhoja experimenta en el fondo marino un envejecimiento más sensorial para sus vinos blancos dentro de su apuesta constante por la evolución de los vinos y como parte de un nuevo proyecto de I+D+i de la bodega gallega en colaboración con la Universidad Miguel Hernández de Alicante y Bodegas Submarinas del Mediterráneo.

Un cambio de situación para una selección de 200 botellas de sus tres vinos emblemáticos, Marqués de Vizhoja (vino blanco), Torre La Moreira (100% albariño, D.O. Rías Baixas) y Señor da Folla Verde (70% albariño, 15 treixadura y 15% loureira; D.O. Rías Baixas) que dormirán en el entorno marino durante 3 o 6 meses.

Una apuesta con la que esperan que un plancton autóctono, salitre más moderado, secretos de antiguas civilizaciones y memoria historia mediterránea aporten novedades en los sabores afrutados a los que están acostumbrados los amantes de esta emblemática bodega gallega.

Bodegas Marqués de Vizhoja junto con Bodegas Submarinas del Mediterráneo han sumergido 60 botellas del vino blanco Marqués de Vizhoja (vino blanco), 80 botellas del 100% albariño Torre La Moreira (D.O. Rías Baixas) y 60 botellas de Señor da Folla Verde (70% albariño, 15% loureira y 15% treixadura; D.O. Rías Baixas) en el fondo marino de Alicante.

Un proyecto de I+D+i que en colaboración con la Universidad Miguel Hernández de Alicante, se estudiará y se observará la evolución de los vinos en el fondo marino. La inmersión de las botellas tendrá lugar en jaulas agujereadas introducidas en silos de hormigón y el tiempo de maduración tendrá lugar entre 3 y 6 meses.

El director técnico Javier Peláez espera con esta iniciativa un resultado de un vino altamente mineral, limpio en nariz y con una alta concentración aromática, además de frescor en boca en un proyecto que ha asumido para analizar la evolución del vino bajo una temperatura, presión y oscuridad constante.

A esto se une el hecho de que estudios biológicos de bodegas submarinas en el norte peninsular han demostrado que la colocación de bodegas submarinas benefician al entorno beneficiando generando flora y fauna marina; ya que los arrecifes artificiales

poseen la finalidad de mejorar el estudio en términos de productividad y diversidad, pudiendo plantearse como medidas de acompañamiento ante proyectos de infraestructuras en el medio marino.

Potenciar los proyectos de I+D+I

Tras finalizar el tiempo de maduración, el director técnico de Bodegas Marqués de Vizhoja, Javier Peláez, realizará una cata comparativa entre los vinos sumergidos en el mar frente a los de la bodega; 400 botellas del mismo lote, de las cuales 200 se han destinado a dicho proyecto. Bodegas Marqués de Vizhoja continúa con su apuesta por la innovación. Una parte de su nuevo desarrollo empresarial de cara al 2019-2020 estará destinada a proyectos de I+D+ i en el ámbito de la enología y la viticultura.