vinetur

Crean el primer wine seltzer en lata de España

Las latas de 250 mililitros están elaboradas con base de vino de uvas de la zona y son una bebida espumosa completamente natural sin ningún tipo de azúcar

jueves 28 de julio de 2022



Raquel Alonso Galindo, responsable del proyecto

Bodegas Copaboca lanza al mercado el primer wine seltzer enlatado de toda España. Un vino elaborado en latas de 250 mililitros que está elaborado con variedades de uva procedentes de nuestras parcelas enclavadas en Reserva Natural Riberas de Castronuño-Vega del Duero.

Su proceso productivo, sigue la filosofía de la bodega en las que prima la calidad y la innovación. De este modo, este vino enlatado utiliza el proceso Seltzer, un sistema procedente de Estados Unidos que se emplea para bebidas alcohólicas carbonatadas, ligeramente saborizadas y con una baja concentración de calorías.



El método elegido para su producción es el Seltzer, un sistema anglosajón de bebidas alcohólicas carbonatadas ligeramente saborizadas y con baja concentración de calorías

Todas estas propiedades son las que tiene Copaboca Wine Seltzer en el que los consumidores podrán encontrar el mejor cóctel de vino con tan sólo 42 calorías, aromas tropicales y un volumen alcohólico de solo 5,5 por ciento.

"En Copaboca tenemos claro que, ahora mismo y más después de la pandemia sanitaria provocada por la Covid-19, son tiempos divertidos para el consumo de vino. Estamos en un tiempo en el que las bodegas y los elaboradores tenemos la obligación de invitar al mundo a disfrutar y vivir el mundo del vino de otra manera, sin corsés, porque es posible. Sin normas ni reglas impuestas para el consumidor", asegura la responsable de este proyecto, Raquel Alonso Galindo.

Y añade que, "nosotros hemos decidido apostar por la versatilidad de las latas, sin renunciar a la calidad del producto. Ofrecemos un vino natural, bajo en alcohol, sostenible y sin complejos".

En este sentido, asegura la responsable, que este nuevo formato "no reemplazará al vino embotellado tradicional. No es nuestro objetivo. Nuestra filosofía es la de acceder a nuevos mercados aportando una nueva identidad significativa y un nuevo enfoque al consumo del vino" y que señala que "nuestros vinos espumosos y futuros vinos tranquilos en monodosis permitirán hacer el vino más accesible a algunos consumidores. Además, sin duda alguna este nuevo formato supone un exponente de la capacidad de innovación del sector".

Proceso



"En Copaboca creemos que, al enlatar una bebida tradicionalmente reconocida en otro formato, como es el vino embotellado, hace que se perciba como un producto nuevo y diferente por el hecho de beber el vino en lata de aluminio. Lo que no aporta ningún sabor al vino y lo conserva perfectamente. Tal es así, que nuestras latas de aluminio son insaboras, es decir no saborizan el vino, gracias al especial revestimiento", asegura Alonso.

"El perfil del consumidor de bebidas está cambiando. Sus compras no obedecen únicamente a impulsos o costumbres. Ahora nos fijamos más en los procesos de elaboración, en la sostenibilidad y en el respeto con el medio ambiente. Todos estos conceptos son los que rigen nuestro proyecto Wine Seltzer", señala la responsable de esta línea de producto.

"El vino en lata está aterrizando en nuestro país y nosotros somos pioneros en España. Copaboca cuida al detalle toda la producción de nuestros vinos enlatados. Los elaboramos con uvas procedentes de nuestras propias viñas y, además, también nos encargamos del proceso de enlatado. Su formato de venta son bandejas de 24 latas y

de 12. Asimismo, lanzaremos al mercado unos clústeres packs de cuatro latas", concluye.