

DESDE  1924

RAMÓN BILBAO

HARO · RIOJA ALTA

TÍTULO: “ELABORACIÓN DE GOMINOLAS SALUDABLES DE VINO ENRIQUECIDAS CON EXTRACTOS AROMÁTICOS NATURALES DE UVA (JELLY-VIN)”

REFERENCIA DEL PROYECTO: 2017-I-IDD-00068

CONVOCATORIA: PROYECTO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO - ADER

OBJETIVOS DEL PROYECTO: El objetivo del proyecto está centrado en la elaboración de una gominola natural y saludable en base de vino, enriquecida con extractos aromáticos procedentes del propio proceso de vinificación. El planteamiento es utilizar esta nueva golosina para lanzar de manera sinérgica nuevos vinos de alta expresión aromática bajo la marca bodegas Ramón Bilbao. Se incluirá su degustación simultánea con cada copa de vino servido, ofreciendo un valor añadido al potenciar las propiedades sensoriales de los caldos y su poder nutricional, al llevar integrados algunos de los componentes más saludables del vino.

Este proyecto ha sido financiado con las dotaciones previstas en los programas presupuestarios de la Agencia de Desarrollo Económico de La Rioja con cargo a las aplicaciones presupuestarias correspondientes en el Programa Operativo FEDER de la Rioja (2014-2020)

LUGAR DE EJECUCIÓN DEL PROYECTO: HARO, LA RIOJA

PLAZO DE EJECUCIÓN DEL PROYECTO: 01/12/2017 – 31/03/2019

PRESUPUESTO DEL PROYECTO: 230.240,72 €

COFINANCIACIÓN ADER y FEDER: 57.560,18 €



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo
de Desarrollo Regional

