



www.oenotecnologia.com

info@oenotecnologia.com
621 030 702 / 658 338 720

www.oenotecnologia.com



Essenza

El gusto por la
excelencia



Esenza

A la conquista...

Explorar nuevos mercados, llegar a más consumidores, reinventarse cada día... el Mundo es más exigente y ello obliga a incorporar nuevas tecnologías y nuevas técnicas de elaboración. Encontrar el camino para desarrollar una diferenciación y un posicionamiento para el vino en un mercado globalizado y con una elevada demanda es el reto.

Marcando la diferencia...

ESSENZA es un nuevo concepto, se aleja de las clásicas variables que han marcado el uso del roble en el vino. No se habla de origen, ni de forma ni de grados de tostado (variables que son importantísimas y que son la base del producto). ESSENZA trata de realizar una elaboración dirigida desde el consumidor a la bodega

Éxito asegurado

La línea ESSENZA incluye una serie de propuestas que han sido diseñadas evaluando los gustos del consumidor, buscando el equilibrio entre el respeto varietal y aromas primarios, ofrece ese aporte de la complejidad deseada en función del mercado al que se dirija el vino. Essenza es el gusto por la excelencia. El roble más noble que nunca, más innovador, más personal, más carismático sale a conquistar el Mundo.

INTERNAZIONALE BIANCO

Esta perfecta integración de sutiles notas empireumáticas (tenues, pero con frescura) perfilan un vino con gran cuerpo y estructura, de paso largo conservando su carácter afrutado y varietal. Permite corregir esos matices indeseados que se acentuarán con el paso del tiempo en botella.



INTERNAZIONALE ROSSO

Este perfil internacional conjuga de forma impecable notas empireumáticas, balsámicas y dulces. La esencia de la fruta y la madera coexisten para ensalzar una complejidad y estructura que complace a paladares muy diversos, a la vez que exigen.



CHOCO

La más sutil integración de notas de chocolate y toffe para proporcionar una grata complejidad. Ideal para dotar ese vino, que no quiere pase desapercibido, de una potente estructura, entrada sorprendente y largo final.



DOLCE

Un elegante y grácil aporte de notas dulces, tipo vainilla y caramelo, permiten desplazar el posible carácter herbáceo dando paso a la expresividad de aromas bien integrados y el frescor de la fruta blanca.



COMPLESSO

Volumen y equilibrio estructural que permite la protección de los aromas afrutados con un selecto perfil de notas dulces y especiadas derivadas de la madera.

