

Grupo Agrovin presenta Spirit Topping

## Los nuevos alternativos de roble que aportan mayor balance y expresividad al vino tras la crianza

- El grupo apuesta por los alternativos de roble en un formato exclusivo llamado **Topping** para aportar a los vinos sensaciones aromáticas y táctiles únicas y una mayor expresividad
- **Topping** es el nombre de la nueva gama de alternativos de Roble de Agrovin (**Spirit**) que cuenta con tres variedades distintas: **candy, smoothie y nuance**
- Entre los beneficios de su uso destacan: **precisión y agilidad, extracción e integración inmediata, mayor complejidad y aporte de madera, sencillez, comodidad, ahorro de espacio y menor inversión.**

**Madrid, 8 de marzo de 2022.** Grupo Agrovin, compañía líder del sector enológico, asesores técnicos de las bodegas y conocedores de las tendencias del vino a nivel mundial, nos desvela cuáles son los gustos y preferencias de los consumidores en vinos tintos, en un evento exclusivo en el que han dado a conocer su nueva gama de alternativos de roble **Spirit Topping**, la nueva gama de alternativos de roble que el grupo ha diseñado para ayudar a las bodegas en el diseño de nuevos vinos.

**Silvia García, Head Sommelier de Mandarin Oriental Ritz, Madrid**, una de las sommeliers más reconocidas del momento, ha destacado que *‘El consumidor actual busca una estructura comedida en el vino, complejidad y un buen balance en cada uno de sus componentes. La parte golosa de la fruta en su máxima expresión, la amplitud y seriedad en el tanino de la madera bien guiada y la acidez su columna vertebral’.*

En la actualidad, el roble permite modular el vino en infinidad de sentidos, no solo como aporte de madera, sino a través matices muy interesantes y de gran precisión táctil y aromática como toques de fruta en nariz y boca que quedan totalmente integradas, dando como resultado un vino balanceado. Gracias a la nueva gama **Spirit Topping** desarrollada por Grupo Agrovin y teniendo un conocimiento previo del perfil de vino que se quiere conseguir, es posible orientar el afinado del vino para crear un carácter único y satisfacer las exigencias del consumidor.

Durante el periodo de crianza en bodega, los vinos adquieren matices únicos dependiendo del tipo de madera y el tostado, y en ocasiones una definición que admite mejoras aromáticas y táctiles y que solo es posible dirigir y afinar con el aporte de alternativos como Spirit Topping.

**Spirit Topping** permite dominar el perfil del vino tras su crianza tradicional en bodega, ensalzando aromas primarios y aportando estructura y aromas secundarios, al mismo tiempo que refuerza otros aspectos más débiles que ayudan a potenciar el dulzor, la untuosidad y el final

de boca, algo que solo es posible conseguir haciendo uso de nuestros Topping afirma **Bernat Feliu, Oak Product Manager de Grupo Agrovin,**

### **Spirit Topping.**

Spirit es una gama de alternativos de roble de diverso origen botánico, formato y tostados, que permite determinar el carácter del vino, sobre todo en los jóvenes, aportando balance y complejidad, gracias a la cesión de los aromas afrutados de la madera.

Por otro lado, en los vinos que ya han pasado cierto tiempo en crianza, los Topping se utilizan para afinar y reforzar ciertos caracteres aumentando el balance del mismo con una mayor precisión. *‘No somos el sustituto de la barrica, sino una nueva alternativa para perfilar los vinos en el afinado aportando complejidad aromática en nariz y boca,* añade **Bernat.** *‘El mercado demanda vinos con este carácter y gracias a nuestros productos ayudamos al enólogo a conseguirlos’.*

### **Gama Spirit Topping.**

Los Topping Spirit de Agrovin tiene un formato pequeño de viruta redondeada de origen americano y francés, para favorecer el contacto total con el vino y, dependiendo de las sensaciones aromáticas y táctiles que se quieran conseguir, disponen de tres variedades distintitas que a su vez se pueden combinar:

- **Candy** con perfil vainilla, favorece la percepción de fruta madura y aporta mucho dulzor.
- **Smoothie** es un Topping exclusivamente diseñado para las actuales tendencias del mercado donde se buscan vinos con respeto varietal, es decir con fruta, pero con bocas llenas, untuosas y sin sequedad.
- **Nuance** es el aporte de matices, es el más complejo de todos los Topping, aporta notas especiadas y tostadas además de sutiles notas de vainilla. En boca reproduce el carácter aromático, hay más complejidad, aporta al vino amplitud y final de boca.

En **definitiva**, el uso de alternativos de roble refuerza ciertos caracteres del vino y aporta matices muy interesantes y en línea con las nuevas tendencias del mercado de manera cómoda, rápida y eficaz. Su aplicación es 100% recomendable para la elaboración de vinos de cualquier variedad, origen o gama durante el proceso de fermentación, o bien tras la crianza en el momento de afinado, para conseguir los matices deseados.

### **Sobre Grupo Agrovin:**

Grupo Agrovin es el partner global y estratégico de las bodegas, con más de 60 años de trayectoria en el sector vitivinícola como asesor técnico y proveedor de productos enológicos, sistemas y maquinaria, que acompaña a los enólogos a definir el carácter de sus vinos en línea con las tendencias del mercado.

Fundada en 1957 en pleno corazón de la Mancha, con presencia en más de 20 países con delegaciones propias en las principales regiones vitivinícolas del mundo. Compañía pionera en innovación que cuenta con el laboratorio más grande de España y un departamento de I+D+i con un equipo de profesionales altamente cualificados, especializados en el desarrollo de productos, sistemas y maquinaria propia patentada, que trabaja para mejorar la enología del futuro, apostando por la eficiencia energética, la digitalización de los procesos y la tecnología 4.0.

Es, además, proveedor de productos y maquinaria para otros sectores como la alimentación, la cerveza y el aceite, así como el sector industrial y farmacéutico, entre otros.

Página web: [www.agrovin.com](http://www.agrovin.com)

**Agencia de comunicación y PR: Binocular Room**

Nuria Fernández. Tel: (+34) 627 031 987 / [nuria@binocularroom.com](mailto:nuria@binocularroom.com)

Maria Elena Martinos. Tel: (+34) 622 343 216 / [mariaelena@binocularroom.com](mailto:mariaelena@binocularroom.com)

**Departamento de marketing y comunicación de Grupo Agrovin**

Alicia Pérez. Tel. (+34) 677 618 823 / [alicia.perez@agrovin.com](mailto:alicia.perez@agrovin.com)