

# OPTIBLANC



**Título del proyecto:** “Mejora de la Estabilidad Aromática e Incremento del Periodo Óptimo de Consumo de Vinos Blancos de las Variedades Xarel·lo, Verdejo y Sauvignon Blanc”.

**Acrónimo:** OPTIBLANC

**Referencia del proyecto:** RTC-2015-3854-2

**Convocatoria:** Retos-Colaboración 2015, Ministerio de Economía y Competitividad.

**Objetivo:** El objetivo de este proyecto es aumentar un 40% el actual periodo óptimo de consumo para asegurar la óptima calidad sensorial de los vinos durante más tiempo, mejorar la gestión de stocks de las bodegas y mejorar la calidad de producto en exportación a terceros países sujetos a condiciones de transporte y logística de larga duración.

**Líder:** Gramona, S.A

**Socios:** Gramona S.A, Bodegas Castelo de Medina, INOXPA y VITEC (Centro Tecnológico del Vino).

**Presupuesto:** 920.891 euros

**Financiación de la Unión Europea:** 780.221 euros

**Porcentaje de cofinanciación:** 84,72%

**Fecha de inicio:** 01/07/2015

**Fecha de finalización:** 31/12/2018