

## MICROSEL



**Unión Europea**

Fondo Europeo  
de Desarrollo Regional  
"Una manera de hacer Europa"



**Título del proyecto:** "Mejora de la calidad y tipicidad sensorial de los vinos procedentes de Ribera del Duero, Rioja y Rueda mediante la optimización de los aromas secundarios y terciarios y su adecuación a las nuevas demandas del público nacional e internacional".

**Acrónimo:** MICROSEL

**Referencia del proyecto:** RTC-2016-5559-2

**Convocatoria:** Retos-Colaboración 2016, Ministerio de Economía y Competitividad.

**Objetivo:** El objetivo de este proyecto es seleccionar diferentes levaduras y bacterias lácticas autóctonas capaces de mejorar la tipicidad y perfil organoléptico de los vinos, así como también seleccionar el tipo de crianza acelerada capaz de mejorar las características sensoriales de los vinos de estudio. El objetivo final es permitir a Matarromera diversificarse y ofrecer vinos de primera calidad, innovadores, seguros, adecuados al gusto de los consumidores, optimizando el proceso de crianza, de una forma más rápida y económica pero también aumentando el control de este proceso y por tanto direccionando las características del vino.

**Líder:** Bodega Matarromera, S.L.

**Socios:** Bodega Matarromera, S.L. y VITEC (Centro Tecnológico del Vino)

**Presupuesto:** 503.342,37€ euros

**Financiación de la Unión Europea:** 503.342,37€ euros

**Porcentaje de cofinanciación:** 75,66%

**Fecha de inicio:** 01/09/2016

**Fecha de finalización:** 31/12/2019