

Chilenos marcan vanguardia en innovación de vinos desalcoholizados

Antes de lanzar el primer Cabernet Sauvignon con 0,5% de alcohol desarrollado en Chile-producto con el que Sinzero ingresó al mercado hace siete años- hubo un proceso de 18 meses de investigación en laboratorios, con varias producciones que debieron simplemente botarse hasta perfeccionar la temperatura, nivel de humedad y tiempos asociados a la extracción del alcohol desde la uva. "El buen vino madre y la metodología de desalcoholización utilizada, nos permite tener nuestro sello diferenciador: mantener los aromas, sabores y antioxidantes siendo a la vez más liviano y con la mitad de las calorías, obteniendo un vino que puede



ser disfrutado por todos", destaca Cecilia Prat, socia fundadora y directora comercial de Sinzero. En la actualidad, ya han sumado a su línea desalcoholizada las cepas Chardonnay, Rosé, Espumantebrut y Espumante Rosé. Tienen presencia en 10 países, en Europa, Asia y Norteamérica. En Estados Unidos, son la única marca de vinos desalcoholizados chilena que opera a través de Amazon. Ahora quisieron dar un paso más allá. En los últimos 8 meses, invirtieron fuertemente en investigación para llegar al 0,0% alcohol, sin perder su esencia. Con este logro bajo la manga, participarán por segunda vez en la feria Fancy Food Show de Nueva York.