

“Viña Xétar” en lata y “Ojos del Guadiana” Garnacha rosado, el brindis más refrescante para este verano

La estación veraniega invita a consumir bebidas más refrescantes como el “Viña Xétar” en lata, mosto fermentado de baja graduación, y el vino “Ojos del Guadiana” Garnacha rosado, que se lanzó el pasado verano, ambos de cooperativa El Progreso de Villarrubia de los Ojos, que cuenta también con sus ecológicos sin sulfitos Medianiles, novedad este 2022.

El Viña Xétar tinto, de baja graduación alcohólica, en lata de 250 mililitros (25 cl), es una clara apuesta por los nuevos mercados y nuevos consumidores en un envase con abre fácil, alegre, cómodo y atractivo.

Este mosto fermentado de baja graduación (7,5 grados), que tanta aceptación tiene entre el público más juvenil, se puede consumir casi como un refresco, y está pensado para gente que se está introduciendo en el mundo del vino, desde los 18 años. Además, su envase individualizado hace que sea más idóneo para consumir en estos tiempos de postpandemia.



“El nuevo formato de Viña Xétar, el producto estrella de esta cooperativa, es el mismo mosto fermentado que el que vendemos habitualmente en botella, al que le hemos añadido un poco más de carbónico, para que sea más refrescante y efervescente. Lo que hace que su sabor recuerde a golosina y fresa”, añade la enóloga María Planas.

El ecológico “Medianiles” sin sulfitos, también clara apuesta de El Progreso para la época estival

Novedad de la actual campaña es también el vino ecológico sin sulfitos “Medianiles”, para atender a una demanda cada vez más creciente del mercado ecológico y vegano, una marca ecológica que ha dado grandes alegrías a El Progreso, con dos medallas de oro en Japón.

Otra bebida refrescante de El Progreso para este verano es el vino “Ojos del



Guadiana Garnacha” rosado, elaborado a partir de uvas de Garnacha, bebida que esta cooperativa sacó el pasado verano, “debido a la demanda que tiene el mercado hacia este tipo de rosados Provenzales, con menos color que el típico rosado Español, que sí que tiene algo más de color porque se macera unas horas el mosto con su hollejo”, comenta Juan Nieto, director técnico de El Progreso.

El Progreso (1917), formada por unos 2.300 agricultores, cuida con mimo sus más de 10.000 hectáreas y comercializa más de 20 marcas de vino, espumosos con y sin alcohol y mosto fermentado de baja graduación, la mayoría acogida a DO La Mancha. Del mismo modo, elabora AOVE (aceite de oliva virgen extra) de marca El Progreso; Olirrubia (certificado dentro de la DOP Aceite Montes de Toledo), Cosecha Temprana y Los Medianiles (ecológico).

bodegaselprogreso.com

ecológico

tempranillo

tempranillo noble

vegano

MEDIANILES

Avda de la Virgen 89
13670 Villarrubia de los Ojos (C.Real)

100% Packaging Sustainable

100% Eco Wine

100% Vegan

Label made grape's pulp NOT PAPER