



## FICHA TÉCNICA

- **Referencia del proyecto:** ITC-20151023
- **Convocatoria:** FEDER-Innterconecta 2015, CDTI
- **Título del proyecto:** “Aplicación de biotecnologías para la obtención de nuevos vinos aromatizados a partir de viníferas gallegas tradicionales”.
- **Acrónimo:** **INTERWINARGAL 15**
- **Objetivo:** El proyecto tiene como objetivo la elaboración de un vermut singular y de calidad a partir de vinos base elaborados con variedades tradicionales gallegas y con hierbas aromáticas gallegas, para obtener un producto 100% gallego que de respuesta a la actual demanda de mercado de este tipo de producto vínico aromatizado.
- **Líder:** Grupo Vinícola Marqués de Vargas, S.L (Pazo de San Mauro).
- **Socios:** Grupo Vinícola Marqués de Vargas, S.L.-Pazo de San Mauro, Adegas Valmiñor, S.L. y Adegas Moure, S.L.
- **Entidades Colaboradoras:** VITEC (Centro Tecnológico del Vino) y FUNDACIÓN PREMIO ARCE (Departamento de Química y Tecnología de Alimentos de la ETSI Agronómica, Alimentación y Biosistemas de la Universidad Politécnica de Madrid).
- **Presupuesto:** 1.024.071 euros
- **Financiación de la Unión Europea:** 579.466 euros
- **Porcentaje de cofinanciación:** 56,58
- **Fecha de inicio:** 02/07/2015
- **Fecha de finalización:** 31/12/2017



GRUPO VINICOLA MARQUES DE VARGAS



Adegas Valmiñor



ABADÍA  
DA COVA

