

Nota De Prensa Inspiratum Wine 2.0

VinExpo New York 2023, presenta el 1er. Vino Bio-Digital 2.0

Clase, vanguardia y la última tecnología se fusionan para crear este exponente único “Inspiratum 2.0”, es el sabor del vino del futuro, así lo ha referido Diego Fernández Pons, CEO Wine Luthier.

Único, de alta gama, biodinámico y natural, que acopla la IA a su análisis y desarrollo a través de WPS, Wine Positioning System TM, filosofía de pensamiento 2.0 y la tecnología de punta NFT a su modelo de negocio y certificación.

Vino Tinto Francés, cosecha manual de 2020 y embotellado a mano, el periodo de guarda en botella de porcelana, se ha realizado en cueva natural bajo tierra durante 12 meses, procede de una AOP (Appellation d'Origine Protégée) muy exclusiva, ubicada en el valle del Ródano, al sur de Francia.

Coupage de las variedades Garnacha y Syrah, que en su elaboración sigue un modelo de agricultura sostenible y ecológica, sin intervención de elementos químicos. La diferencia base radica en su visión holística, en la que la finca es un organismo vivo, incluyendo animales y plantas.

Incorpora la corriente filosófica del modelo 2.0, entendiéndolo como una versión mejorada o modernizada de lo tradicionalmente realizado.

Dentro de la filosofía 2.0 Inspiratum, incorpora mejoras en el diseño de la botella, así como en los materiales, ya que está fabricada en porcelana de alta gama, cada una es una pieza única, hecha a mano por ceramistas de Valencia, España, siguiendo la normativa de 0 residuos.

La pieza de porcelana protege los vinos Bio, ya que requieren oscuridad absoluta y temperaturas estables para su correcta conservación.

En el campo del análisis y validación mediante IA, utilizamos el sistema WPS, Wine Positioning Systems TM, de Wine Luthier, para conocer la calidad del producto envasado y sus características esenciales. Este análisis parte de 22 parámetros físicos del producto y su IA visualiza el sabor percibido por el cliente de cualquier vino, representándolo según sus 4 factores gustativos principales: la impresión de acidez de un vino, Crujiente; dulzura, dulce; sabor más largo, suave; sabor más corto, Grip.

Esta 1ra. edición va acompañada de un certificado digital de autenticidad, NFT -Non Fungible Token-, que ofrece un valor añadido de seguridad al propietario de la pieza de material, ya que es infalsificable a través de la ciberseguridad del referido token.

El diseño es un Homenaje al Maestro Amedeo Modigliani basado en su aclamada obra escultórica Tête en el centenario de su muerte, 1920-2020.

La escultura "Tête" del italiano Amadeo Modigliani (1884-1920) alcanzó un precio récord de 52,8 millones de dólares en una subasta celebrada en Christie's en París en 2010.

Esta edición limitada de arte objeto contemporáneo consta de;

- 99 piezas, con un valor en el mercado de \$15,000 USD por botella.
- 3 acabadas en Oro de 24K con un precio de \$250,000 USD por botella.
- 1 botella terminada en Platino Ley .999, con un costo de \$1,000,000 USD.

Fernando Altamirano es el único artista hispano, acreditado en lo particular con 3 Guinness World Records, el premio World Star, además del Doctorado Honoris Causa otorgado en 2022, por la Fundación Amedeo Modigliani, en reconocimiento a su trayectoria y talento creativo.

Sus marcas y diseños emblemáticos lo convierten en el autor y creador de las marcas de licores más reconocidas del mundo;

- Cognac Henri IV
- Aqua Di Cristallo
- Tequila Ley .925 y Mezcal Meshico son solo algunos de ellos.

La primera edición estará disponible para la venta a partir del 21 de marzo de 2023 y hay una lista de espera en curso.

Notas de sabor:

- Vista

Color rubí pronunciado con ribete violáceo. Lágrima media y recorrido lento. Su aspecto es claro de momento (es un vino natural, sin filtrar, y con el tiempo podría presentar cierta turbidez, que en ningún caso afectará negativamente a los aromas y sabores, y por supuesto no supondrá ningún riesgo para la salud).

- Olfato

En copa tranquila, aparecen aromas intensos y limpios de fruta negra madura: cereza negra, ciruela negra, mora. Agitándolo despierta aromas a regaliz y puromoro.

- Gusto

Entrada limpia y seca, con una acidez media que equilibra la gran madurez y aporta frescura. Sabor intenso a fruta negra madura y compota. Cuerpo voluminoso y taninos maduros, suaves y agradables. Explosión frutal en boca; los frutos negros muy maduros son los protagonistas y lo impregnan todo. Persistencia larga, voluminosa y rica. Presenta Alc. Volumen 14,5%

Contacto con Fernando Altamirano WhatsApp +34 633404985 E mail paolo@diverachi.com

www.DiVerachi.com