Perfil de vino blanco delicado y varietal

- Variedades: Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Riesling, Chenin, Trebbiano, Verdejo, Pinot Blanc, Pinot Gris, Vermentino, Viognier, Marsanne.

- Nariz: perfil aromático delicado y frágil, sensible a la madera. Amplia paleta aromática, según variedades: tioles (brotes de cassis, hoja de cassis, hoja de tomate, fruta de la pasión), cítricos (limón, pomelo), frutas blancas (pera, melocotón blanco), floral (flor de saúco, flores blancas), mineral (sílex, piedra de fusil).

- Boca: poco concentrada, delicada, a veces viva.

		Indice Polifenólico Oakscan®	PURE	REVELATION	EVOLUTION	CLASSIQUE	INTÉGRATION
Roble Francés	225L / 228L						
	SUPER FINE **BLEND** EXTRA FINE **X-BLEND**	35+/-5					
	OMEGA	30+/-7					
	GRANO FINO	40+/-7					
	ALLIANCE (GRANO MI-FINS) OAKSCAN 30	30+/-4					
	ALLIANCE (GRANO MI-FINS) OAKSCAN 50	50+/-10					
	GRANO MEDIO	50+/-10					
	300L	45+/-10					
	400L / 500L	45+/-10					
Roble Americano	225L / 228L						
	300L						
	400L / 500L						
Roble Europeo	225L / 228L	28+/-7					
	300L	28+/-7					
	400L / 500L	28+/-7					

LEYENDA

- Intensidad aromática
- Intensidad estructurante
- 6 — 18 Tiempo de crianza (meses)
- Todavía sin calificar
- No aconsejado
- No disponible
- Recomandado

Tonnellerie Radoux
Tonnellerie Radoux

Perfil de vino blanco maduro y concentrado

- Variedades: Chardonnay, Sémillon, Muscadelle, Grenache Blanc, Gros Manseng, Roussanne, Viognier.

- Nariz: perfil de tipo fruta madura. Aromas: frutas amarillas y frutas exóticas (melocotón, albaricoque, mango, lichi, piña, melón), floral (rosa, acacia, jazmín, notas perfumadas), frutos secos (avellana, almendra).

- Boca: rica y concentrada, acidez equilibrada, grasa y sucrosité, opulencia y persistencia.

		Indice Polifenólico Oakscan®	PURE	REVELATION	EVOLUTION	CLASSIQUE	INTÉGRATION
Roble Francés	225L / 228L						
	SUPER FINE **BLEND** EXTRA FINE **X-BLEND**	$35^{+/-5}$					
	OMEGA	$30^{+/-7}$					
	GRANO FINO	$40^{+/-7}$					
	ALLIANCE (GRANO MI-FINS) OAKSCAN 30	$30^{+/-4}$					
	ALLIANCE (GRANO MI-FINS) OAKSCAN 50	$50^{+/-10}$					
	GRANO MEDIO	$50^{+/-10}$					
	300L	$45^{+/-10}$					
	400L / 500L	$45^{+/-10}$					
Roble Americano	225L / 228L						
	300L						
	400L / 500L						
Roble Europeo	225L / 228L	$28^{+/-7}$					
	300L	$28^{+/-7}$					
	400L / 500L	$28^{+/-7}$					

LEYENDA

- Intensidad aromática
- Intensidad estructurante
- 6 — 18 Tiempo de crianza (meses)
- Todavía sin calificar
- No aconsejado
- No disponible
- Recomandado

Tonnellerie Radoux
Tonnellerie Radoux

Perfil de vino generoso y vino dulce natural

- Variedades: Sémillon, Petit Manseng, Chenin, Moscatel, Grenache, Gerwüztraminer, etc.

- Nariz: aromas de fruta confitada y complejidad, con toda la paleta de los generosos. Aromas de fruta confitada, cítricos, frutos secos, frutas exóticas, floral (lirio, acacia), a veces cacao, trufa...

- Boca: concentrada y opulenta, acidez más o menos presente según la variedad, grasa y sucrosité, a veces alcohólicos.

		Indice Polifenólico Oakscan®	PURE	REVELATION	EVOLUTION	CLASSIQUE	INTÉGRATION
Roble Francés	**225L / 228L**						
	SUPER FINE **BLEND** EXTRA FINE **X-BLEND**	$35^{+/-5}$					
	OMEGA	$30^{+/-7}$					
	GRANO FINO	$40^{+/-7}$					
	ALLIANCE (GRANO MI-FINS) **OAKSCAN 30**	$30^{+/-4}$					
	ALLIANCE (GRANO MI-FINS) **OAKSCAN 50**	$50^{+/-10}$					
	GRANO MEDIO	$50^{+/-10}$					
	300L	$45^{+/-10}$					
	400L / 500L	$45^{+/-10}$					
Roble Americano	**225L / 228L**						
	300L						
	400L / 500L						
Roble Europeo	**225L / 228L**	$28^{+/-7}$					
	300L	$28^{+/-7}$					
	400L / 500L	$28^{+/-7}$					

LEYENDA

- Intensidad aromática
- Intensidad estructurante
- 6 — 18 Tiempo de crianza (meses)
- Todavía sin calificar
- No aconsejado
- No disponible
- Recomandado

Tonnellerie Radoux
Tonnellerie Radoux