Tostados para vino blanco

PURE

Frescura y pureza de fruta

Este tostado va destinado a los vinos en los que se busca respeto varietal y frescura para su vino blanco. Se adapta tanto a vinos de tipo Chardonnay, en los que se quiere mantener la tensión, como al respeto a la frescura de los Sauvignon Blanc. Se consigue una ganancia importante de persistencia y es muy poco impactante desde el punto de vista aromático.

RÉVÉLATION

Sucrosité y suavidad

Ligeramente más aromática que Pure, el objetivo de este tostado es redondear los vinos blancos, sobre todo gracias a un ligero aporte avainillado. Se adapta a variedades blancas ricas y concentradas.

ÉVOLUTION

Redondez y volumen

El tostado Évolution favorece la redondez de los taninos y se dirige a vinos listos para beber jóvenes. Se caracteriza por un aporte aromático moderado y mucha sucrosité en boca.

CLASSIQUE

Potencia

El tostado Classique está destinado a crianzas más bien largas y a vinos blancos de larga guarda (generosos). Se caracteriza por un aporte aromático complejo, que sirve para reforzar el volumen y la persistencia en boca.

INTÉGRATION

Estructura delicada

Caracterizado por aportes estructurantes muy moderados, puede mostrarse algo de pan tostado en nariz. Destacable por la delicadeza de sus taninos, se adapta a las variedades sensibles a la madera.

	NARIZ				BOCA			
	AFRUTADO / FLORAL	VAINILLA	ESPECIADO	PAN TOSTADO	AFRUTADO	SUCROSITÉ	FRESCURA	PERSISTENCIA
PURE	••••	•			••••	••	••••	••••
REVELATION	•••	••	•	•	•••	••	••	••
EVOLUTION	•••	••	••	••	••	•••	•••	•••
CLASSIQUE	••	•••	•••	•••	••	•••	•	••
INTÉGRATION	••		••	••	••	••	•	••