

Barricas para espirituosos

Como no podía ser menos debido a nuestra ubicación geográfica, en el corazón de los viñedos de Cognac, tenemos una gran tradición en elaborar barricas para espirituosos. Estamos orgullosos de contar entre nuestros clientes con las grandes Maisons Cognaçaises. Igualmente, nuestra experiencia nos ha permitido desarrollar barricas adaptadas a la crianza del whisky, el ron y otros destilados.

El envejecimiento en barrica de roble es, para los espirituosos, el resultado de un armonioso intercambio entre la madera, el destilado y la atmósfera. Es durante esta etapa fundamental que un aguardiente gana color y se enriquece en aromas.

Para la fabricación de barricas de grano grueso utilizamos exclusivamente roble francés de crecimiento rápido y preferiblemente de los bosques próximos a la región del Limousin. La calidad de esta madera se reconoce como ideal para los espirituosos. Es una madera menos porosa, que favorece la oxidación controlada y limita la evaporación.

Nuestra madera de grano fino procede normalmente de bosques del centro y del este de Francia. Aporta una intensidad colorante menor que la madera de grano grueso y confieren una complejidad aromática más delicada de tipo especiado y de lactonas.



Gracias a nuestra tradición en la fabricación de barricas y a la selección rigurosa de la madera, la calidad de sus espirituosos puede expresarse plenamente.



	TRANSPORT 225L	TRANSPORT 350L	TRANSPORT 400L
ROBLE FRANCES GRANO FINO	✓	✓	✓
ROBLE FRANCES GRANO GRUESO	Sobre pedido	✓	✓

El control OakScan® es sistemático en toda la gama Radoux de barricas de roble francés.

Existe la posibilidad de hacer selecciones a medida en las barricas marcadas con 