



## Extra Fine X-Blend: la selección por tamaño de grano como un arte

**Radoux introdujo el concepto del lujo en el universo de la barrica en los años '90, con su línea Blend. Las barricas Extra Fine X-Blend y Super Fine Blend responden a las más altas exigencias enológicas y son la culminación de una excepcional selección de madera y de la experiencia de nuestros maestros toneleros.**

La barrica ultra-premium Extra Fine X-Blend está destinada a los mejores vinos del mundo. Nace de una exigencia extrema de perfección. Su creación y su realización, limitada a algunos cientos de ejemplares al año, se confía a un equipo especial compuesto por nuestros Meilleurs Ouvriers de France.

Las barricas Extra Fine X-Blend se obtienen a partir de una rigurosa selección de las mejores duelas dentro de lotes ya de por sí excepcionales de los mejores bosques de Francia.

Cada duela se inspecciona milimétricamente antes de ser escogida. La extrema finura de su grano asegura una gran complejidad aromática. Es un reto que no da lugar a compromisos y cada año sólo entre uno y dos centenares de barricas salen de nuestros talleres.

El proceso de fabricación es objeto de todos los cuidados imaginables. El acabado es extraordinario, como corresponde a la imagen de Extra Fine X-Blend. Cada duela se cepilla manualmente. Un tapón de cristal certifica el último toque de elegancia. El tostado de cada barrica se define con una atención muy particular, entre el comercial-enólogo de la tonelería y el cliente. El responsable de I+D realiza un seguimiento del mismo para asegurar su perfecta realización. Con cada barrica se entrega un certificado de autenticidad individual y el servicio post-venta está garantizado para toda la vida de la barrica.

**Esta barrica excepcional aportará íntegramente su riqueza, su complejidad y su finura en crianzas muy largas.**



*Extra fine  
Blend*

BARRICA DISPONIBLE EN 225 LITRES  
(ACABADO TRANSPORT O CHATEAU)  
.....  
ROBLE FRANCES  
GRANO EXTRAFINO, PRECISION MILIOMETRICA