



Omega, la excelencia por naturaleza

La nueva barrica **Omega** de Radoux es la culminación de años de investigación orientados hacia un mayor conocimiento de la madera, del tostado y de sus interacciones con el vino. Reúne todo el conocimiento de nuestros equipos de I+D y producción, que se rodearon de un grupo de profesores universitarios, consultores reconocidos y enólogos internacionales.

Gran atención a la selección de materia prima y maduración natural de más de tres años.

La madera proviene de una sutil mezcla de los más afamados bosques franceses. Se seca al aire libre de manera natural durante tres años y sólo se seleccionan duelas de grano fino.

Omega se beneficia de la tecnología OakScan®, la innovación de Radoux que permite la clasificación instantánea de duelas en función de su índice de polifenoles. Este procedimiento permite también afinar la selección de madera, escogiendo lotes con niveles moderados, para obtener un perfecto equilibrio de potencial de la madera (ni demasiado rica, ni demasiado pobre en taninos y lactonas). Gracias a Oakscan®, Radoux puede garantizar la adecuación de la madera a los objetivos enológicos buscados.

Pure: un tostado especialmente adaptado

Para la barrica **Omega**, Radoux ha desarrollado un tostado específico, destinado a favorecer la combinación entre los taninos de la madera y del vino. En el tostado Pure, sólo se realiza una fase, a baja temperatura y en profundidad. Un calentamiento suave y largo que permite conservar el carácter sucrant de la madera y ganar en volumen y en calidad de textura gracias a la acción térmica sobre los taninos largamente madurados. De esta forma, la materia prima se respeta perfectamente y el vino se redondea.

Respeto de la fruta y la tipicidad

En cata, la barrica **Omega** valoriza la fruta y aporta equilibrio entre redondez, volumen, tensión y persistencia en boca. Los taninos se integran, derivando en frescura, elegancia y finura. La complejidad de los aromas resalta la expresión de la fruta y el respeto al origen del vino.

BARRICA DISPONIBLE EN 225 LITROS
(ACABADO TRANSPORT O CHATEAU)
VENTA EVENTUALMENTE SUJETA A CUPOS

ROBLE FRANCES GRANO FINO
MADURACION DE 36 MESES
SELECCION OAKSCAN®
TOSTADO PURE