



Super Fine Blend, la perfecta armonía entre la madera y el vino

Lo que llevó a la creación de la barrica Super Fine Blend fue el espíritu de excelencia. Surgida de una sutil combinación entre el origen de la madera y su tamaño de grano, responde desde hace años a las expectativas de los vinificadores más exigentes.

La madera seleccionada para esta categoría es escasa y objeto de una política específica de compras en los mejores bosques de Francia.

Super Fine Blend se produce, por tanto, en cantidades limitadas, en función de la materia prima disponible. Por ello, es la barrica más apreciada del mercado, refrendada en el mundo entero por las mejores bodegas.

La finura extrema de su grano confiere al vino una extraordinaria complejidad de aromas, liberada progresivamente a lo largo de la crianza, con un aporte de estructura delicado, de taninos finos y suaves. Su potencial aromático elevado, de extracción muy lenta, constituye para los enólogos una verdadera inversión en calidad. Se recomienda para crianzas largas. Blend puede revelarse a lo largo de varios ciclos de vinificación.

Super Fine Blend es hoy la barrica de gama alta más difundida en el mundo.



*Super Fine
Blend*

GAMA DISPONIBLE EN BARRICA
BORDELESA DE 225 LITROS
Y BORGOÑONA DE 228 LITROS

ROBLE FRANCES
GRANO EXTRAFINO < 1,5 MM