

Tostados para espirituosos



Es durante el envejecimiento en barrica cuando un espirituoso gana color y se enriquece en aromas.

El tostado para **Spirit Fuerte** aporta rápidamente una coloración ámbar, aromas de moka, regaliz, almendras tostadas y notas sutiles de vainilla.

Los tostados **Spirit Medio y Medio+** dan una coloración menos marcada, aromas más avainillados, más complejos, que se expresarán mejor a lo largo del tiempo. Son adecuados para una crianza más larga.

El tostado **Spirit Pure** aporta una coloración más débil y permite enriquecer los aguardientes con notas de madera delicadas, de tipo especiado y lactonas.

	NARIZ				COLOR
	AFRUTADO / FLORAL	VAINILLA	ESPECIADO	PAN TOSTADO	DE AMARILLO A MARRÓN
PURE (SPIRIT)	••••	••	•	•	•
MEDIO (SPIRIT)	•••	•••	••	••	••
MEDIO + (SPIRIT)	••	••••	••••	•••	•••
FUERTE (SPIRIT)	••	••	•••	••••	••••

	BOCA				
	INTENSIDAD	REDONDEZ	SUCROSITÉ	FUNDIDO	PERSISTENCIA
PURE (SPIRIT)	••	••	•••	•••	•
MEDIO (SPIRIT)	••	•••	••	•••	••
MEDIO + (SPIRIT)	•••	••••	•••	••••	•••
FUERTE (SPIRIT)	••••	••	••	••	••••