Tostados para roble americano

La temperatura y el tiempo de tostado se han calculado para reducir las típicas “whisky-lactonas”. El resultado es una barrica de gran complejidad aromática, con notas especiadas y balsámicas que le dan un sutil carácter americano. Los tostados son generalmente válidos para todo tipo de crianza.

Dulce y equilibrado

Disponible tanto para vinos tintos como blancos. Se caracteriza por un aporte aromático donde predominan notas dulces como el coco y la vainilla, que complementan la fruta.

Intensidad aromática y complejidad

Este tostado más intenso aporta notas especiadas, de pan tostado y caramelo, así como una mayor persistencia en boca. Se recomienda para crianzas de vinos tintos y también de blancos.

	NARIZ				BOCA			
	ESPECIAS	VAINILLA	MADERA FRESCA COCO	PAN TOSTADO	AFRUTADO	SUCROSITÉ	VOLUMEN	PERSISTENCIA
CLASSIQUE MEDIO	••	••	••••	••	••	••••	••	•••
CLASSIQUE MEDIO +	•••	•••	•••	•••	•	••••	•	••••

Gracias a una larga experiencia en el suministro de roble americano, seleccionamos nuestros lotes de roble blanco americano (Quercus Alba) en los mejores bosques de América.

Escogemos los mejores árboles en la región de Missouri. El roble blanco americano, rico en lactonas y pobre en taninos, confiere al vino notas de vainilla y coco, así como una muy interesante sucrosité.

Nuestras barricas también ofrecen una amplia complejidad aromática (vainilla, sotobosque, caramelo, chocolate, especias, ahumados…), particularmente apreciada por los clientes que buscan un aporte de madera intenso.

Después de una selección rigurosa, nos aprovisionamos en Missouri desde nuestra serrería asociada exclusiva. Esta constancia del origen de la materia prima nos permite asegurar la regularidad del perfil organoléptico de nuestras barricas año tras año.

La maduración, superior a dos años, se hace en los Estados Unidos. Las duelas se someten a la acción de la lluvia, el viento y el sol, afinándose durante numerosos meses antes de ser utilizadas. Una etapa esencial, que permite ganar finura y complejidad aromática.