Tostados para vino tinto

Ejemplo de color del tostado de Pure a Medio+

PURE

Respeto frutal y tipicidad

Esta nueva herramienta está destinada a los vinificadores que buscan la pureza del vino y el respeto de la fruta y del terroir. El tostado Pure se realiza a baja temperatura durante un largo periodo de tiempo. El calentamiento suave y en profundidad permite respetar perfectamente los aromas del vino. Su acción larga y delicada sobre los taninos de la madera hace ganar al vino en volumen, finura y persistencia. Aporta en boca un destacado efecto de textura.

El tostado Pure, asociado a madera de grano fino y al rango más adecuado de OakScan®, permite respetar la materia prima y magnificar el vino, para privilegiar la expresión varietal de su origen.

RÉVÉLATION

Armonía y suavidad

El tostado Révélation es de intensidad moderada. Su objetivo es aportar suavidad, tanto a nivel aromático (crema, vainilla) como en boca. Más intenso que el tostado Pure, se adapta a vinos con buena estructura, a los que aporta redondez, respetando el perfil de fruta.

ÉVOLUTION MEDIO

Redondez y elegancia

El tostado Évolution Medio privilegia la fruta y la redondez de los taninos. Se realiza en dos fases, se caracteriza por un aporte aromático equilibrado, por una boca con taninos redondos y por su sucrosité.

CLASSIQUE MEDIO

Intensidad y estructura

El tostado Classique Medio está destinado a crianzas largas y a vinos de guarda. Un calentamiento lento y prolongado permite un aporte aromático completo y una ganancia de volumen y sucrosité.

ÉVOLUTION MEDIO +

Redondez y complejidad

El tostado Evolution Medio+ alía una primera fase de calentamiento largo y profundo con un bousinage intenso. Se caracteriza por una intensidad aromática de golosa (brioche, caramelo), a la vez que mantiene el volumen y la sucrosité.

CLASSIQUE MEDIO +

Riqueza y volumen

Tostado intenso, dirigido sobre todo a crianzas largas. Se caracteriza por una gran persistencia aromática en final de boca.

FUERTE

Potencia aromática

Se caracteriza por aportes de notas de madera, pan tostado, torrefactos y chocolate. Una paleta aromática rica, combinada con volumen y potencia en boca.

INTÉGRATION

Fundido y finura

El tostado Intégration ha sido creado para responder a las necesidades específicas de variedades sensibles a la madera. Algo tostado en nariz, se caracteriza por una excelente integración de los taninos en boca durante los primeros meses de crianza.

	NARIZ				BOCA			
	AFRUTADO / FLORAL	VAINILLA	ESPECIADO	PAN TOSTADO	AFRUTADO	SUCROSITÉ	VOLUMEN	PERSISTENCIA
PURE	••••	•			••••	••	••••	••••
REVELATION	•••	••	•	•	•••	•••	••••	••
EVOLUTION MEDIO	••	••	••	••	••	••••	•••	••
CLASSIQUE MEDIO	••	•••	•••	•••	••	•••	•••	••
EVOLUTION MEDIO +	••	•••	••	•••	•	••••	••	•••
CLASSIQUE MEDIO +	•	••	••••	••••	•	••	••	•••
FUERTE		••	••••	•••••		•	•	•••
INTÉGRATION	••		•••	•••	••	••	••	••