

# OMEGA



La excelencia por naturaleza

# OMEGA



Radoux, siempre a la escucha de las expectativas de sus clientes y de las tendencias del mercado, ha convertido en una prioridad la mejora continua de sus productos. Para responder a una creciente demanda de barricas respetuosas del vino, de la fruta y del “terroir”, ha puesto a punto una nueva línea de barricas destinada a la crianza de grandes vinos: Omega.

Excepcional por su pureza y su finura, Omega revelará la identidad de sus vinos con elegancia y discreción.

## — Convergencia de conocimiento, destreza y experiencia

La nueva barrica Omega de Radoux es la culminación de años de investigación orientados hacia un mejor conocimiento de la madera, del tostado y de sus interacciones con el vino.

Es la síntesis de todo el saber de los equipos de investigación y de producción de Radoux que, para su concepción, se han rodeado de enólogos, consultores de prestigio, directores técnicos, elaboradores, bodegueros, ...

Omega es un punto de convergencia entre conocimiento y experiencia. Nace del intercambio de ideas sobre situaciones reales, catas, conversaciones con nuestros clientes y profesionales del sector de todo el mundo.





— Gran esmero en la selección de materia prima y maduración al aire libre de más de tres años.

Radoux fue la primera tonelería que introdujo el criterio del tamaño de grano en la selección de su madera y después fue precursor tecnológico con la invención de OakScan®. Ahora lleva más lejos su exigencia de perfección con el desarrollo de la barrica Omega.

Para Omega, los robles provienen de una sutil combinación de los más prestigiosos bosques franceses. Para su elaboración se seleccionan rigurosamente duelas de grano fino. En nuestra propia serrería integrada, ubicada en el parque regional de La Brenne, la madera se seca al aire libre durante 36 meses en condiciones medioambientales excepcionales.

Omega se beneficia del conocimiento adquirido con OakScan®, la innovación de Radoux que permite la clasificación instantánea de duelas según su contenido en polifenoles.

**Este procedimiento nos permite afinar el criterio de selección y centrarlo en índices de polifenoles moderados, para alcanzar un perfecto equilibrio del potencial de la madera (ni demasiado rica ni demasiado pobre en taninos y en lactonas).**

Gracias a Oakscan®, estamos en condiciones de garantizar un contenido en elagitaninos homogéneo y de optimizar la adecuación de la madera utilizada al objetivo enológico deseado.





## — El tostado pure: un tratamiento especialmente adaptado.

Para la barrica Omega, hemos desarrollado un tostado específico, destinado a favorecer la integración entre los taninos de la madera y los del vino.

Los tostados tradicionales de Radoux consisten en un calentamiento lento y prolongado seguido de una operación de “bousinage” (fase de acabado, con subida en temperatura) de intensidad variable, que permite resaltar diferentes aromas (torrefactos, especiados, vainilla, coco, ...).

Con el tostado Pure, sólo se realiza la primera fase del tostado, a baja temperatura y penetrando en profundidad. Un calentamiento suave y largo, que conserva la “sucrosité” de la madera hace ganar en volumen gracias a la débil degradación de unos taninos ya de por sí maduros.

Así, el vino se magnifica y su materia es respetada

## — Respeto de la fruta y de la tipicidad

En cata, Omega pone en relieve la fruta y aporta equilibrio entre redondez, volumen, tensión y persistencia en boca. Los taninos se valorizan y expresan frescura, elegancia y finura. La complejidad de los aromas resalta la expresión frutal en el vino, respetando sus orígenes.

Omega es la barrica que ofrece a los grandes vinos, potentes y maduros, una ganancia en redondez y volumen dentro del perfecto respeto de su fruta y su tipicidad.

— Omega es una barrica de 225, 228 y 300 litros sujeta a disponibilidad



TONNELLERIE RADOUX  
10, Avenue Faidherbe  
CS 30113 - 17503 Jonzac  
FRANCE

WWW.RADOUX.FR