




VICTORIA

VICTORIA

Especialista desde hace más de veinte años en la producción de barricas de roble americano, Tonelería Victoria es una referencia histórica en el mercado europeo. Su experiencia en el tratamiento del roble y su tradición, heredados de su casa madre Radoux, la convierten en una tonelería de primera línea, líder del mercado español. Gracias a un estándar de calidad de muy alto nivel, las barricas Victoria figuran hoy en las más afamadas bodegas.

LA MADERA DE ROBLE BLANCO AMERICANO

Disponemos de una larga experiencia de aprovisionamiento en madera y estamos en condiciones de seleccionar los mejores lotes de roble blanco americano (*Quercus Alba*) en el corazón de las principales cuencas forestales del centro de los Estados Unidos.

El roble blanco americano, rico en lactonas y pobre en taninos, confiere al vino notas de vainilla y coco, con un aporte mesurado de sucrosité.

Por eso, nuestras barricas Victoria ofrecen una elegante complejidad aromática (vainilla, sotobosque, clavo, chocolate, ahumados...), especialmente buscada por los enólogos y bodegueros.

Después de una selección rigurosa, los lotes de madera maduran naturalmente en nuestros propios parques en EE. UU.

Luego, se importan a Francia, donde nuestros toneleros les transforman gracias a su saber hacer tradicional.

Esta integración total, desde el bosque hasta la barrica, garantiza la calidad y la regularidad del perfil organoléptico de la madera.





MADURACIÓN NATURAL AL AIRE LIBRE DE DOS Y TRES AÑOS

La gama Victoria está compuesta de dos niveles de maduración : dos años y tres años.

La madera, sometida a la acción de la lluvia, del viento y del sol, se afina durante largos meses antes de ser utilizada. Una etapa esencial que le permite ganar finura y complejidad aromática.

La barrica Victoria 3 años se diferencia por su muy larga maduración. Respetuosa de la fruta y de la tipicidad de los vinos, ofrece una integración perfecta de vino y madera y está destinada a vinos de carácter con crianzas largas.

— Esta barrica está disponible únicamente bajo reserva.

EXPERIENCIA ARTESANAL UNIDA A UNA TECNOLOGÍA PUNTA

Victoria, que está completamente integrada en Radoux, se beneficia del conocimiento de la casa madre y se asegura un alto nivel de exigencia de sus productos y servicios.

Conciliando un trabajo artesanal con un alto dominio tecnológico, las barricas Victoria presentan una homogeneidad y una regularidad excepcionales.

Cada etapa de la fabricación de una barrica está sometida a una serie de controles y de pruebas bajo la responsabilidad de nuestros maestros toneleros.

Gracias a este conocimiento único, aliado con una selección rigurosa de la madera y un tostado preciso y reproducible, Victoria destaca como la referencia en el mercado de la barrica de roble americano.



SELECTION AMERICAINE

Variedad :	Quercus Alba
Origen :	Centro de los Estados Unidos
Maduración :	100% natural al aire libre
Duración :	2 años o 3 años
Capacidad :	225 o 300 litros
Tostados :	6 protocolos, regulares y reproducibles

Barricas de 400L et 500L disponibles bajo demanda.



CALIDAD, HOMOGENEIDAD Y REGULARIDAD DE LOS TOSTADOS

Además de los diferentes niveles de tostado, Victoria ha desarrollado técnicas específicas para ofrecer cuatro gamas distintas: Classique, Haute Expression, Grace y Forte.

Estos tostados específicos de Victoria han sido estudiados para aportar, según la variedad de uva y el tiempo de crianza, un aporte aromático más o menos intenso y complejo. Escogiendo el nivel adecuado para cada tostado, permiten responder a objetivos precisos y adaptarse a diferentes tipos de vino.

Nuestros equipos comerciales, constituidos por profesionales experimentados, están a su disposición para aconsejarle y acompañarle en la realización de sus objetivos enológicos.



Tostado **CLASSIQUE**

El tostado Classique permite conservar las características típicas del roble americano.

Una barrica con alta intensidad aromática donde predominan notas dulces como el coco y la vainilla, para una integración elegante en el vino.

Conviene de manera general para todo tipo de crianza.

TOSTADO CLASSIQUE	M	M+
Almendra	**	**
Vainilla	***	**
Madera fresca - coco	**	***
Torrefacto	*	**
Intensidad aromática	*	**
Estructurante - integración	***	**

INTENSIDAD : * Débil, ** Moderada, *** Intensa

Tostado **HAUTE EXPRESSION**

Para el tostado Haute Expression, la temperatura y el tiempo de tostado han sido desarrollados para alcanzar una nueva y diferente “degradación” de los compuestos del roble, generando nuevos compuestos aromáticos y reduciendo otros.

El resultado es una barrica de gran complejidad aromática, con notas más especiadas y balsámicas. El carácter americano es más sutil y un notable respeto de la fruta.

Este tostado se recomienda para crianza de tintos y también de blancos.

TOSTADO HAUTE EXPRESSION

	M	M+
Almendra	**	**
Vainilla	*	**
Madera fresca - coco	*	*
Torrefacto	*	**
Intensidad aromática	**	**
Estructurante - Integración	**	**

INTENSIDAD : * Débil, ** Moderada, *** Intensa

Tostado **GRACE**

El tostado Grace permite desarrollar una paleta aromática compleja, respetar el carácter fresco y afrutado del vino y reducir al máximo las whisky-lactonas.

TOSTADO GRACE

Almendra	*
Vainilla	*
Madera fresca - coco	*
Torrefacto	**
Café	**
Intensidad aromática	**
Estructurante - Integración	*

INTENSIDAD : * Débil, ** Moderada, *** Intensa

Tostado **FORTE**

El tostado Forte ofrece un aporte aromático potente, disponible tanto para vinos como para espirituosos.

TOSTADO FORTE

Almendra	**
Vainilla	**
Madera fresca - coco	***
Torrefacto	***
Intensidad aromática	***
Estructurante - Integración	*



UNA MARCA DEL
GRUPO RADOUX



WWW.TONELERIAVICTORIA.COM