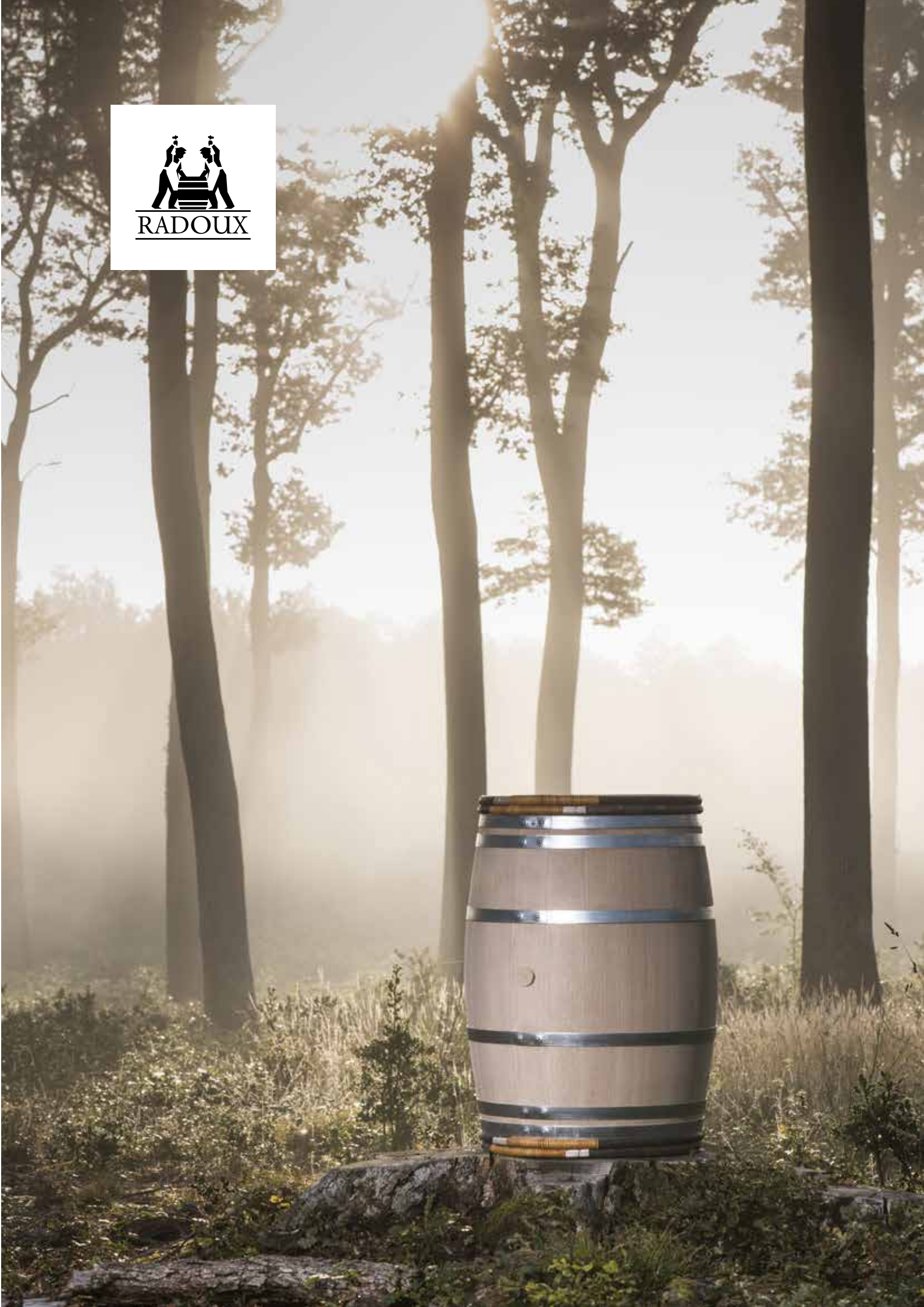




RESUMEN

MAESTROS DE LA MADERA

Control completo de los aprovisionamientos

Rigurosa selección por tamaño de grano

Una serrería en el corazón de un espacio natural protegido

p 07/08

p 09/10

p 11/12

INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

OakScan®, el primer procedimiento de selección científica de la madera

p 15/19

EL TOSTADO, UN ARTE DE PRECISIÓN

Tostados cualificados y reproducibles

Tostados para vino tinto

Tostados para vino blanco

Tostados para espirituosos

Tostados para roble americano

p 23/24

p 25/26

p 27/28

p 28

p 29/30

NUESTRA COLECCIÓN

X-Blend: la selección por tamaño de grano como un arte

Blend, la perfecta armonía entre la madera y el vino

Omega, la excelencia por naturaleza

Barrica bordelesa de 225 litros

Barrica borgoñona de 228 litros

Grandes formatos

Barricas para espirituosos

Innovación a medida, el ADN de Radoux

Tabla de recomendaciones

Consejos para la utilización

Opciones

p 33/34

p 35/36

p 37/38

p 39/40

p 41/42

p 43/44

p 45/46

p 47/48

p 50/66

p 67

p 68

TINAS Y FUDRES

Cuberos desde 1947

Seguimiento de su proyecto

p 71/74

p 75/80

NUESTRO COMPROMISO

Desarrollo sostenible

Referencias de calidad

Nuestro equipo

p 83/84

p 85

p 86

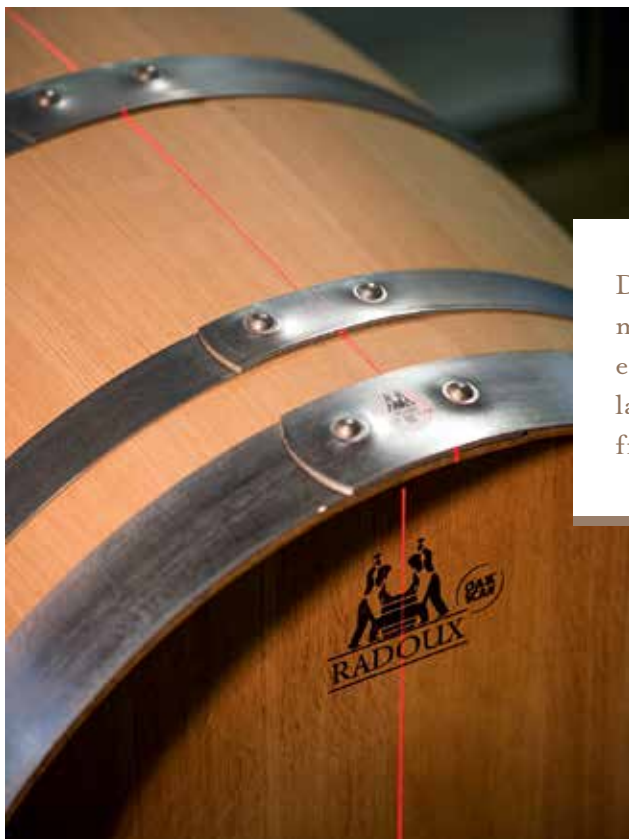
80 años de historia

Tonnellerie Radoux fue fundada en 1947. A lo largo de las siguientes décadas, se ha consolidado como una de las grandes tonelerías de primer nivel con implantación global.

Las bases que le permitieron ganarse la confianza de las mejores bodegas del mundo continúan siendo las mismas que se aplican hoy en día: un profundo conocimiento de la madera de roble, un savoir-faire de excelencia técnica y una inversión continua en Investigación y Desarrollo.

Radoux es también una referencia en el mercado de espirituosos, como no podía ser de otra manera para una empresa ubicada en Jonzac, en el corazón de los viñedos de Cognac.

Entre su equipo de toneleros, cuenta con varios reconocidos oficialmente como Meilleur Ouvrier de France, que transmiten sus conocimientos a los más jóvenes y supervisan todas las etapas de fabricación de las barricas. Es esta alianza entre la tradición tonelera y la más alta tecnología la que garantiza la perfecta calidad, homogeneidad y regularidad de las barricas Radoux.

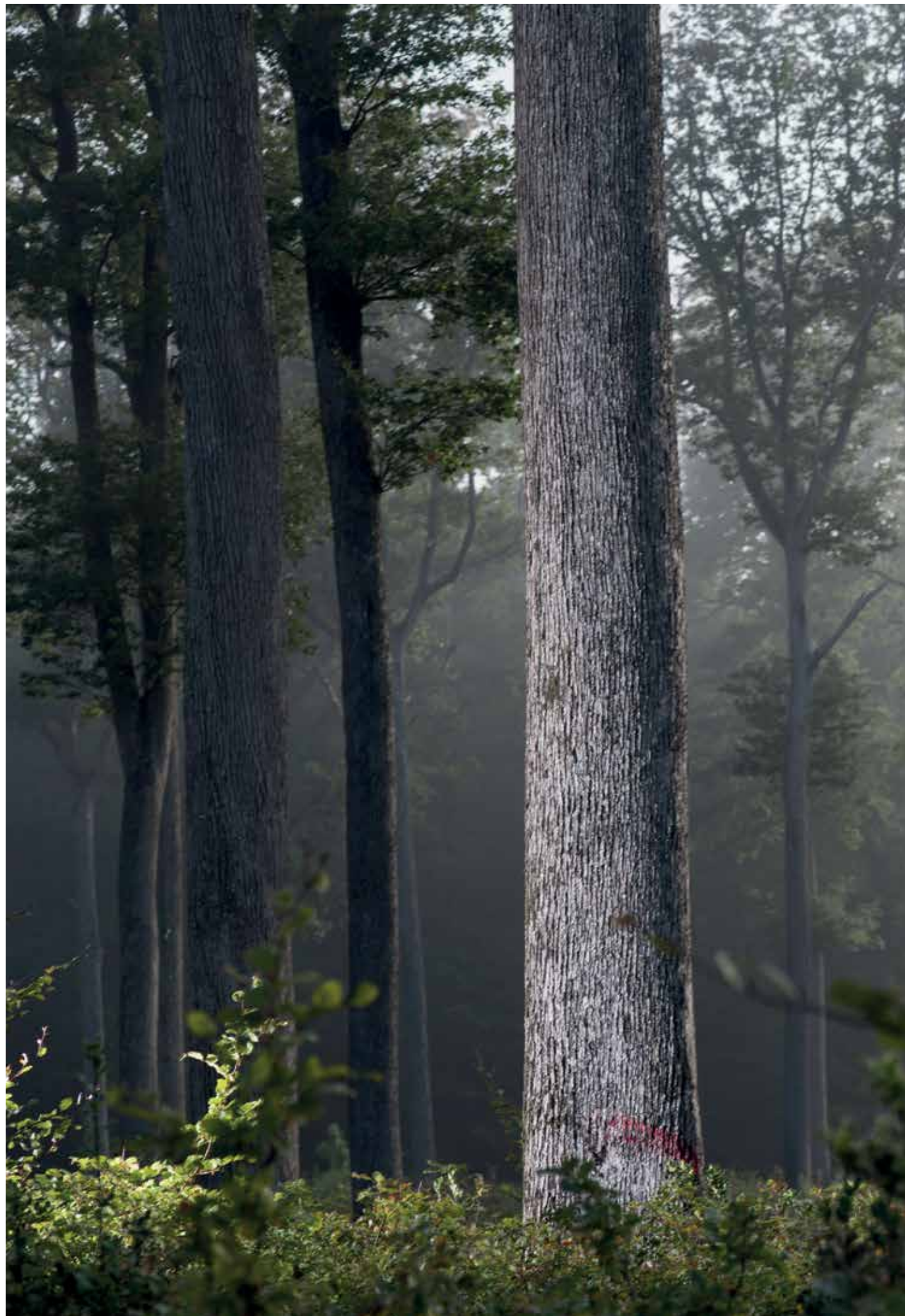


Desde la selección de la madera al seguimiento enológico, Radoux perpetúa la mejor tradición tonelera francesa.



Reconocida mundialmente como una tonelería de gama alta, está presente en las mejores bodegas de más de 40 países.

Tonnellerie Radoux incluye tres marcas de dimensión internacional (Radoux, Victoria y Pronektar) y forma parte del grupo TFF, líder mundial del sector de la tonelería y otras aplicaciones de la madera para enología.



Maestros de la madera

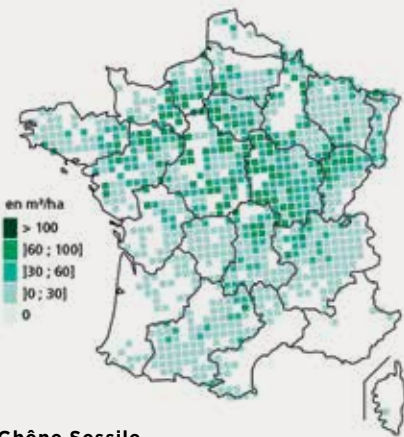
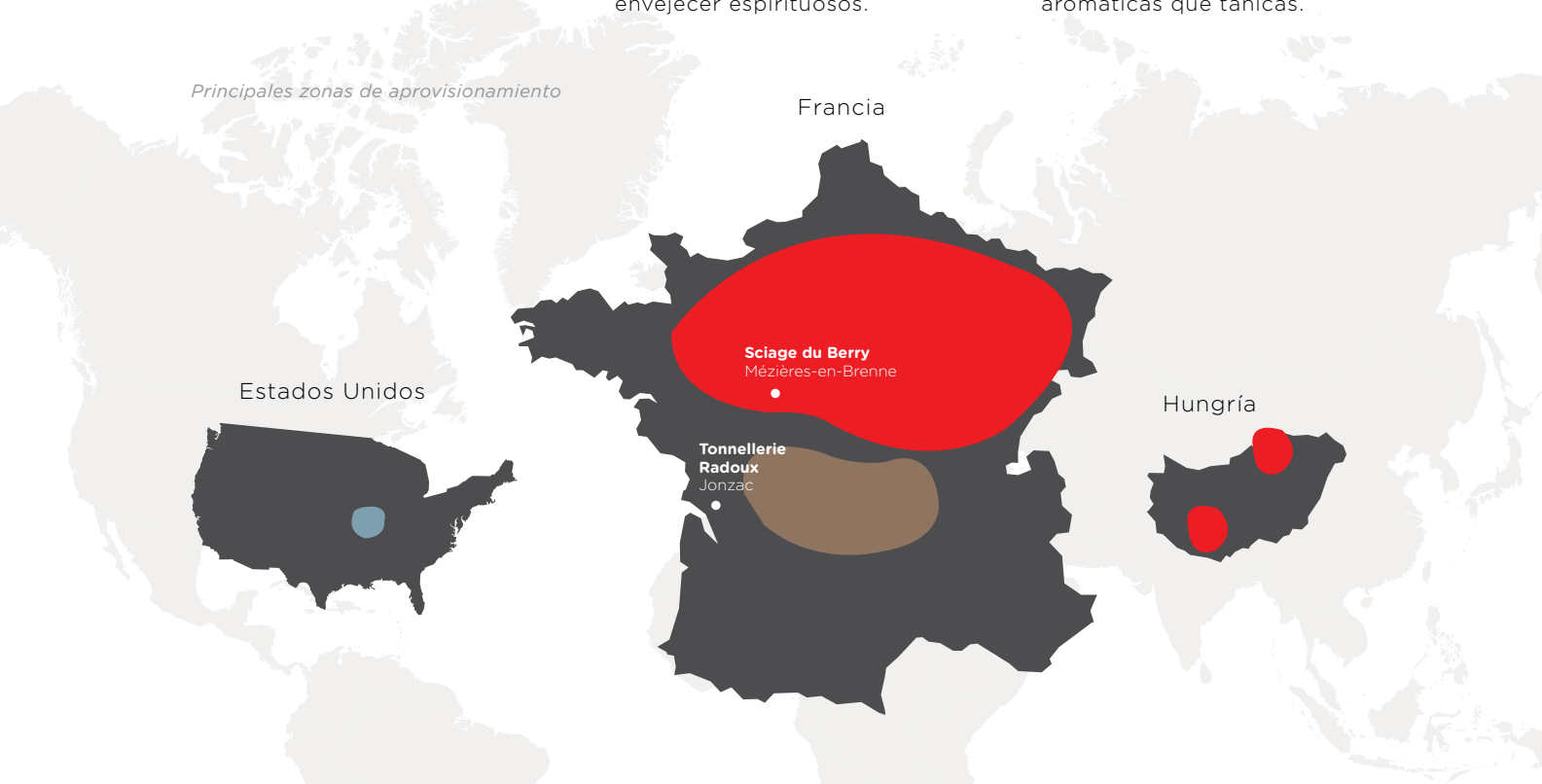
Control completo de los aprovisionamientos

Entre las numerosas especies de roble, solamente tres son tradicionalmente utilizadas en tonelería:

Roble sésil (*quercus petraea*), de crecimiento más lento, cuyo grano fino está particularmente bien adaptado a la crianza de vinos.

Roble pedunculado (*quercus robur*) de desarrollo más rápido y que produce una madera de grano grueso, generalmente utilizada para envejecer espirituosos.

Roble americano (también llamado “roble blanco” (*quercus alba*) de crecimiento más rápido que los robles franceses y cualidades mas aromáticas que tánicas.



Chêne Sessile
Quercus petraea Liebl.

Volume moyen par hectare



Chêne Pedonculé
Quercus robur L.

El concepto de “origen” no garantiza la selección de la especie

El aprovisionamiento en función del origen es, tradicionalmente, la primera etapa de selección de la madera.

Sin embargo, ni la zona geográfica ni el bosque garantizan por sí solos la calidad de la madera.

Especialmente, porque las dos especies (sésil y pedunculado) conviven en la mayoría de las zonas de aprovisionamiento.

Por esta razón, Radoux añade dos criterios adicionales: el tamaño de grano y el OakScan®

Radoux dispone de un equipo propio de compradores de madera e integra desde el bosque todo el proceso de la tonelería.

Nuestros compradores seleccionan los mejores especímenes de roble en los bosques más reconocidos de Francia y del mundo. Una fase esencial, que se basa en el perfecto conocimiento de la materia prima, en la experiencia de las personas y en la investigación científica.



Gracias a un servicio de compras a tiempo total y a una serrería integrada, Radoux controla integralmente sus aprovisionamientos.

Rigurosa selección por tamaño de grano

GRANO EXTRAFINO:

Corresponde a nuestras barricas Extra Fine Blend y Ultra Fine X-Blend, destinadas a crianzas largas.

GRANO FINO:

Es la principal referencia de la gama de Tonnellerie Radoux. La selección Grain Fin se destina a crianzas tradicionales.

ALLIANCE, GRANO SEMIFINO:

Esta selección es una mezcla de grano fino y medio y se destina a crianzas que busquen combinar la riqueza aromática con la estructura en boca

GRANO MEDIO:

Esta selección, generalmente utilizada para crianzas cortas, se caracteriza por un aporte tánico algo más importante.

GRANO GRUESO:

Esta familia de grano, principalmente destinada a la crianza de espirituosos, es característica de robles tipo Limousin.

El grano o anillo de crecimiento de la madera es indisociable de la calidad del roble francés.

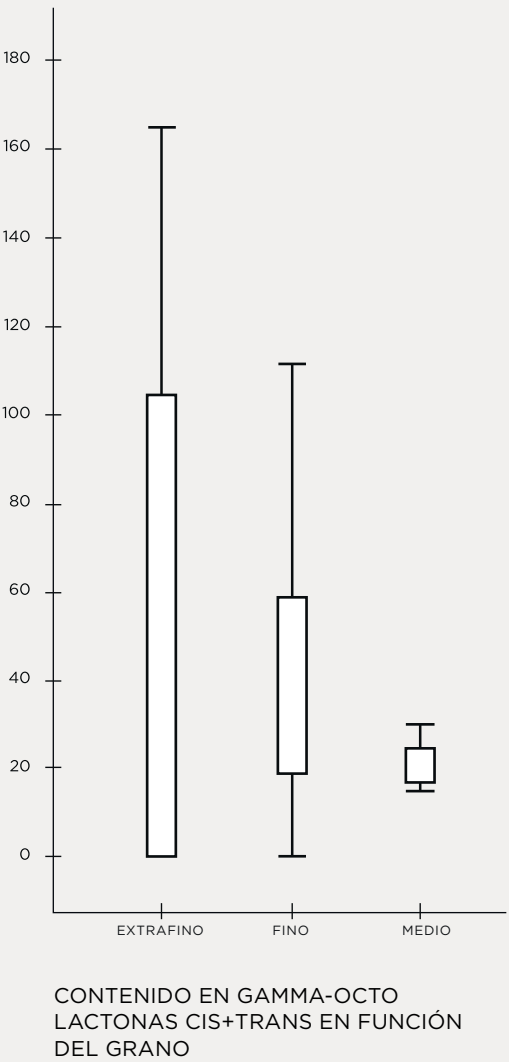
El tamaño de grano de la madera es la anchura media entre anillos de crecimiento del árbol. Cuanto menor sea ésta, el grano será más fino. En Radoux, cada tronco se clasifica en función de este criterio, que se utiliza después para asignarlo a diferentes productos específicos de la gama.

Una gran finura de grano confiere al vino una intensa complejidad aromática, un aporte delicado de estructura y unos suaves taninos que se irán liberando a lo largo de la crianza. En los años '90, diversos trabajos de I+D señalaron que el tamaño de grano afectaba a las características organolépticas de la barrica más que el criterio geográfico del bosque de origen. Por ello, Radoux integró rápidamente este criterio en su proceso de selección de madera y creó, ya entonces, la primera barrica surgida de la utilización exclusiva de madera de grano extrafino, con mezcla de diversos orígenes geográficos: la barrica "Blend".



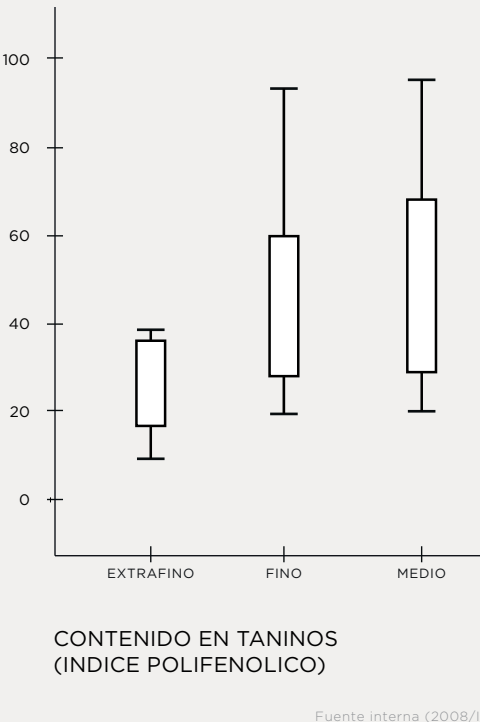
IMPORTANCIA DEL GRANO EN EL APOORTE AROMATICO

Los análisis muestran que la riqueza en lactonas es menor al aumentar el tamaño de grano.



REPARTO DEL CONTENIDO EN POLIFENOLES DE LA MADERA EN FUNCIÓN DEL GRANO

Los análisis de muestras de madera clasificadas en función del tamaño de grano muestran contenidos en taninos (evaluados según su índice polifenólico) crecientes, del grano más fino al grano más grueso.



Resumen: la selección de grano mejora el control de los aportes aromático y polifenólico



Una serrería en el corazón de un espacio natural protegido

Nuestra serrería se extiende sobre un vasto dominio de varias hectáreas en el corazón del parque nacional de La Brenne, en un espacio natural incluido en la red europea Natura 2000.

Situada en Mázières-en-Brenne, donde la calidad del aire y del agua están perfectamente preservadas, se dan unas condiciones medioambientales excepcionales para la correcta maduración de la madera.

Además, gracias a su implantación, a igual distancia de los principales bosques del centro de Francia, la huella de carbono ligada al transporte de madera es limitada.

Es en este centro donde los troncos son hendidos y después cortados en el sentido de la fibra para obtener duelas. También se elaboran aquí os productos de madera para enología de nuestra marca Pronektar.

Nuestra serrería es una unidad de producción dotada de los últimos avances tecnológicos, que respeta estrictas reglas en el ámbito de la trazabilidad, de los controles y de la seguridad, lo que nos permite garantizar una óptima calidad de nuestra madera.

* Le réseau Natura 2000 rassemble des sites naturels ou semi-naturels de l'Union européenne ayant une grande valeur patrimoniale, par la faune et la flore exceptionnelles qu'ils contiennent.



La maduración, una etapa clave

Las duelas en bruto son apiladas con un método propio de Radoux, que facilita una mejor circulación del aire y del agua para una maduración óptima.

De esta manera, la madera se somete a la acción del sol, del viento y de la lluvia durante un periodo de maduración mínimo de dos años y que puede llegar a ser superior a tres.

Esta maduración 100% natural y al aire libre permite eliminar los taninos más duros y reducir la humedad de la madera hasta un rango del 15% al 18 %.

Respetar estos largos tiempos de maduración permite que los compuestos aromáticos y fenólicos evolucionen lentamente y de este modo, puedan conferir a los vinos las cualidades organolépticas deseadas.



Investigación y desarrollo

Radoux ambiciona la excelencia en el dominio de la materia prima y del proceso de fabricación, para ser un referente indiscutible en la enología de precisión.



Radoux puso en marcha a comienzos de la década de 2000 un departamento de Investigación y Desarrollo con el objetivo de profundizar en el conocimiento de la materia prima y en el estudio científico de los procesos de fabricación.

Nuestro equipo, compuesto por ingenieros y enólogos, trabaja en estrecha colaboración con prestigiosos organismos: INRA, IRSTEA, Institut Supérieur de la Vigne et du Vin (ISVV)... También se apoya en sólidas alianzas con Universidades y laboratorios de todo el mundo (Sudáfrica, España, Estados Unidos...) y participa activamente en diferentes congresos internacionales (ASEV, MacroWine, OIV...)

Radoux investiga en diversos campos, desde la selección del roble hasta el análisis sensorial de vinos terminados. Ello le ha permitido acumular toda una gama de conocimientos muy precisos que permiten, por ejemplo, ofrecer tostados cualificados y reproducibles.



Desde el final de los años 90, Radoux introdujo un nuevo criterio de elección, complementario al de origen geográfico: la selección de grano. Esta práctica, combinada con los trabajos de investigación sobre el grano, conduciría al desarrollo de OakScan®.

Medida instantánea de los taninos de la madera

Los taninos tienen un impacto primordial sobre las propiedades organolépticas de los vinos o espirituosos con los que interactúan: cambian el perfil sensorial, la estructura tánica, el color y cumplen un papel protector frente a la degradación oxidativa.

Conocer su contenido en elagitaninos permite un mejor conocimiento de la madera. Hasta ahora, sólo se podía conseguir mediante análisis químicos de laboratorio, que exigían la toma aleatoria de muestras en lotes de madera y necesitaban de un plazo de tiempo muy largo para su realización.

Después de varios años de investigación, Radoux puso en marcha en 2008 el primer aparato destinado a medir instantáneamente la cantidad de polifenoles presentes en las duelas destinadas a la fabricación de barricas: **OakScan®**.



OakScan®, el primer procedimiento de selección científica de la madera.

El procedimiento

OakScan® es un sistema de análisis rápido, duela por duela, basado en la espectrometría del infrarrojo cercano. Cada duela que entra en producción es examinada por un lector óptico y se le marca una letra ("F" en el caso de la imagen adjunta).

Esta letra indica el rango de potencial tánico en el que se engloba.

Permite a los toneleros escoger fácilmente las duelas para construir barricas con un índice polifenólico (IP) determinado.

Este índice estima la riqueza polifenólica de la madera entre los valores 0 y 100.

Después de diez años de utilización y más de 10 millones de análisis, Radoux dispone hoy de la mayor base de datos mundial sobre la composición química de la madera de roble francés.

Una base de datos única sobre la composición química de la madera.

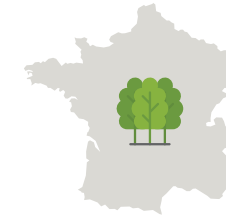
El departamento de I+D de Radoux lleva a cabo regularmente planes de ensayo para corroborar la incidencia de los distintos rangos de **OakScan®** sobre las propiedades organolépticas de los vinos.

Estos ensayos, realizados a gran escala en colaboración con el ISVV de Burdeos, se efectúan con vinos de las principales regiones de producción de todo el mundo.

Desde 2008, se han realizado más de 300 de estos ensayos de rangos de **OakScan®**. En todas las ocasiones, los rangos probados se mostraron acertados, tanto para vinos de muy diverso origen geográfico (Francia, EE.UU., España, Italia, Chile, Argentina...), como para distintas variedades (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot, Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir...)

Los tres pilares de la selección

1º criterio:
EL ORIGEN



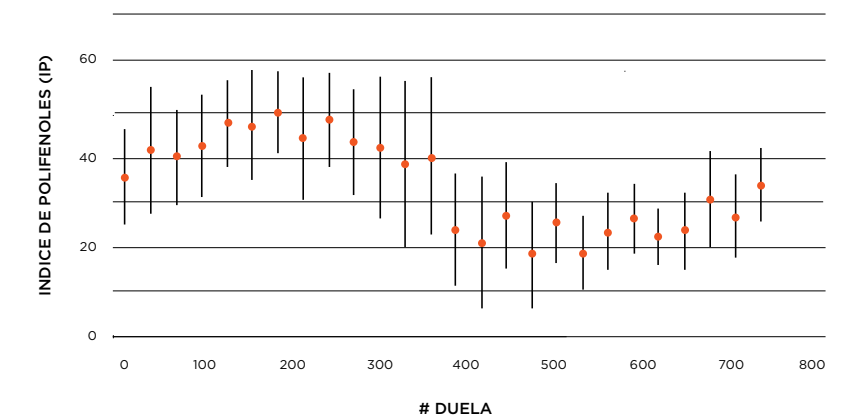
2º criterio:
EL GRANO*



3º criterio:
OAKSCAN®

Ejemplo del reparto natural del contenido en taninos de dos lotes de madera

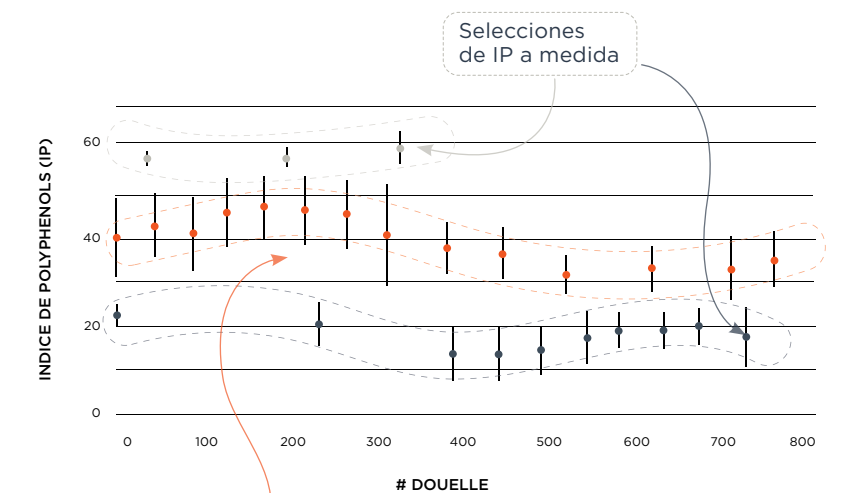
Cada punto representa una barrica construida con treinta duelas sin selección.



Ejemplo de selección efectuada en estos dos mismos lotes

Cada punto representa una barrica construida con un lote de treinta duelas seleccionado con la ayuda de OakScan®

- Oakscan 60
- Oakscan 40
- Oakscan 20



Núcleo de gama homogéneo

* photos non contractuelles

OakScan®: una herramienta al servicio de la enología de precisión

Se analizan todas las duelas de nuestras barricas de roble francés y europeo. Por ello, el conjunto de nuestras barricas tiene contenidos regulares y homogéneos en taninos.

Como complemento a los métodos tradicionales de selección de madera, **Oakscan®** permite mejorar la homogeneidad y la reproducibilidad de la crianza, para una enología de precisión.

Distribución de los principales productos de la gama en función del índice polifenólico medido por OakScan® (IP)

Barricas para VINO TINTO

Roble Francés	225/228L	Índice polifenólico Oakscan®
	SUPER FINE BLEND EXTRA FINE X-BLEND	
	OMEGA	
	GRANO FINO	
	GRANO FINO OAKSCAN 20	
	ALLIANCE (GRANO MI-FINS)	
	GRANO MEDIO	
	300L	
	400 / 500L	
Roble Europeo	225/228L	28 ^{+/-7}
	300L	28 ^{+/-7}
	400/500L	28 ^{+/-7}

Barricas para VINO BLANCO

Roble Francés	225/228L	Índice polifenólico Oakscan®
	SUPER FINE BLEND EXTRA FINE X-BLEND	
	OMEGA	
	GRANO FINO	
	ALLIANCE (GRANO MI-FINS) OAKSCAN 30	
	ALLIANCE (GRANO MI-FINS) OAKSCAN 50	
	GRANO MEDIO	
	300L	
	400L / 500L	

Barricas para ESPERITUOSOS

Roble Francés	350/400L	Índice polifenólico Oakscan®
	GRANO FINO	
	GRANO GRUESO	





El tostado,
un arte de
precisión

Tostados cualificados y reproducibles

Desde la selección de madera al seguimiento enológico, Radoux perpetúa la tradición tonelera francesa desde 1947.

El trabajo de las personas, sus conocimientos y su experiencia es preponderante e irremplazable en Radoux, que cuenta entre sus trabajadores a numerosos toneleros galardonados como **Meilleurs Ouvriers de France**.

Radoux concilia la tradición artesanal y exclusivamente manual (control visual de las duelas, colocación de los fondos, tostado...) con un alto dominio tecnológico que garantiza una calidad, una homogeneidad y una regularidad perfectas de sus barricas.

El dominio del tostado es un parámetro fundamental para la expresión del potencial organoléptico de la madera.

En efecto, contribuye a la generación de los principales aromas que pueden transmitirse a los vinos y espirituosos, y puede modificar significativamente la calidad del aporte en boca (estructura, volumen, sucrosité).

Nuestro departamento de I+D ha desarrollado una amplia gama de tostados, así como una línea específica destinada a los espirituosos.

Nuestros tostados tradicionales están estudiados para aportar unos taninos y unos aromas más o menos intensos en función del origen de la madera, su grano, la variedad y el tiempo de crianza.

Gracias a una organización óptima que nos permite controlar la evolución de temperaturas en el interior de la barrica, somos capaces de ofrecer tostados cualificados y reproducibles que respondan a objetivos enológicos precisos.



Cada barrica que entra en el proceso de tostado se somete a un control riguroso del tiempo y de la intensidad del fuego.

Los tostados Radoux

El pretostado es la primera fase del proceso Radoux. Permite, mediante un aporte térmico limitado, ayudar a la conformación de las barricas. Se realiza tradicionalmente con agua y fuego de leña.

La segunda fase es un calentamiento lento y prolongado de las barricas. Por una parte, se fija su forma definitiva y por otra, se establece su perfil organoléptico. Dominar esta fase es primordial para que exista un desarrollo armonioso de los aromas y para preservar una cesión cualitativa de estructura.

Los fondos representan aproximadamente el 30% de la superficie de intercambio entre el vino y la madera. Para su tostado (opcional), el procedimiento único de Radoux incrementa la complejidad aromática y optimiza la homogeneidad de tostado de las barricas.



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	••		•••	•••	••	••	••	••

Tostados para vino blanco



PURE

Frescura y pureza de fruta

Este tostado va destinado a los vinos en los que se busca respeto varietal y frescura para su vino blanco. Se adapta tanto a vinos de tipo Chardonnay, en los que se quiere mantener la tensión, como al respeto a la frescura de los Sauvignon Blanc. Se consigue una ganancia importante de persistencia y es muy poco impactante desde el punto de vista aromático.



RÉVÉLATION

Sucrosité y suavidad

Ligeramente más aromática que Pure, el objetivo de este tostado es redondear los vinos blancos, sobre todo gracias a un ligero aporte avainillado. Se adapta a variedades blancas ricas y concentradas.



ÉVOLUTION

Redondez y volumen

El tostado Évolution favorece la redondez de los taninos y se dirige a vinos listos para beber jóvenes. Se caracteriza por un aporte aromático moderado y mucha sucrosité en boca.



CLASSIQUE

Potencia

El tostado Classique está destinado a crianzas más bien largas y a vinos blancos de larga guarda (generosos). Se caracteriza por un aporte aromático complejo, que sirve para reforzar el volumen y la persistencia en boca.



INTÉGRATION

Estructura delicada

Caracterizado por aportes estructurantes muy moderados, puede mostrarse algo de pan tostado en nariz. Destacable por la delicadeza de sus taninos, se adapta a las variedades sensibles a la madera.

	NARIZ				BOCA			
	AFRUTADO / FLORAL	VAINILLA	ESPECIADO	PAN TOSTADO	AFRUTADO	SUCROSITÉ	FRESCURA	PERSISTENCIA
PURE	••••	•			••••	••	••••	••••
REVELATION	•••	••	•	•	•••	••	••	••
EVOLUTION	•••	••	••	••	••	•••	•••	•••
CLASSIQUE	••	•••	•••	•••	••	•••	•	••
INTÉGRATION	••		••	••	••	••	•	••

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)	••••	••	••	••	••••

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 nuestra larga experiencia en este tipo de madera, seleccionamos nuestros lotes de roble blanco americano (Quercus Alba) en los mejores bosques de América.

Escogemos los mejores árboles 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, 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.

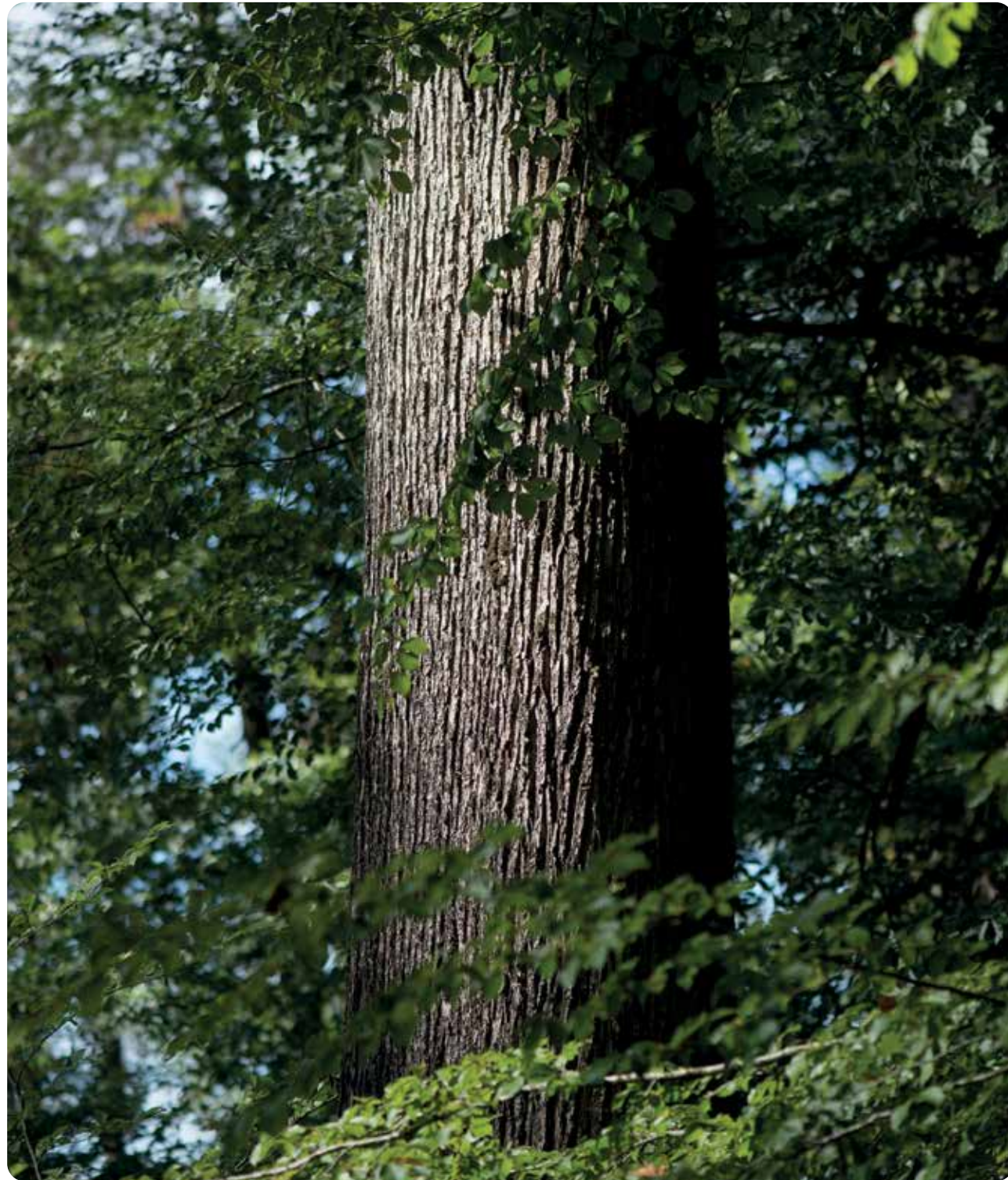
Después de una selección rigurosa, los lotes de madera maduran naturalmente en nuestros propios parques en EE. UU. Las duelas se someten a la acción de la lluvia, el viento y el sol, afinándose durante numerosos meses antes de ser utilizadas. Una etapa esencial, que permite ganar finura y complejidad aromática.

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 año tras año.



Nuestra colección



X-Blend: la selección por tamaño de grano como un arte

Radoux introdujo el concepto del lujo en el universo de la barrica en los años '90, con su línea Blend. Las barricas X-Blend y Blend responden a las más altas exigencias enológicas y son la culminación de una excepcional selección de madera y de la experiencia de nuestros maestros toneleros.

La barrica ultra-premium X-Blend está destinada a los mejores vinos del mundo. Nace de una exigencia extrema de perfección. Su creación y su realización, limitada a algunos cientos de ejemplares al año, se confía a un equipo especial compuesto por nuestros Meilleurs Ouvriers de France.

Las barricas X-Blend se obtienen a partir de una rigurosa selección de las mejores duelas dentro de lotes ya de por sí excepcionales de los mejores bosques de Francia.

Cada duela se inspecciona milimétricamente antes de ser escogida. La extrema finura de su grano asegura una gran complejidad aromática. Es un reto que no da lugar compromisos y cada año sólo entre uno y dos centenares de barricas salen de nuestros talleres.

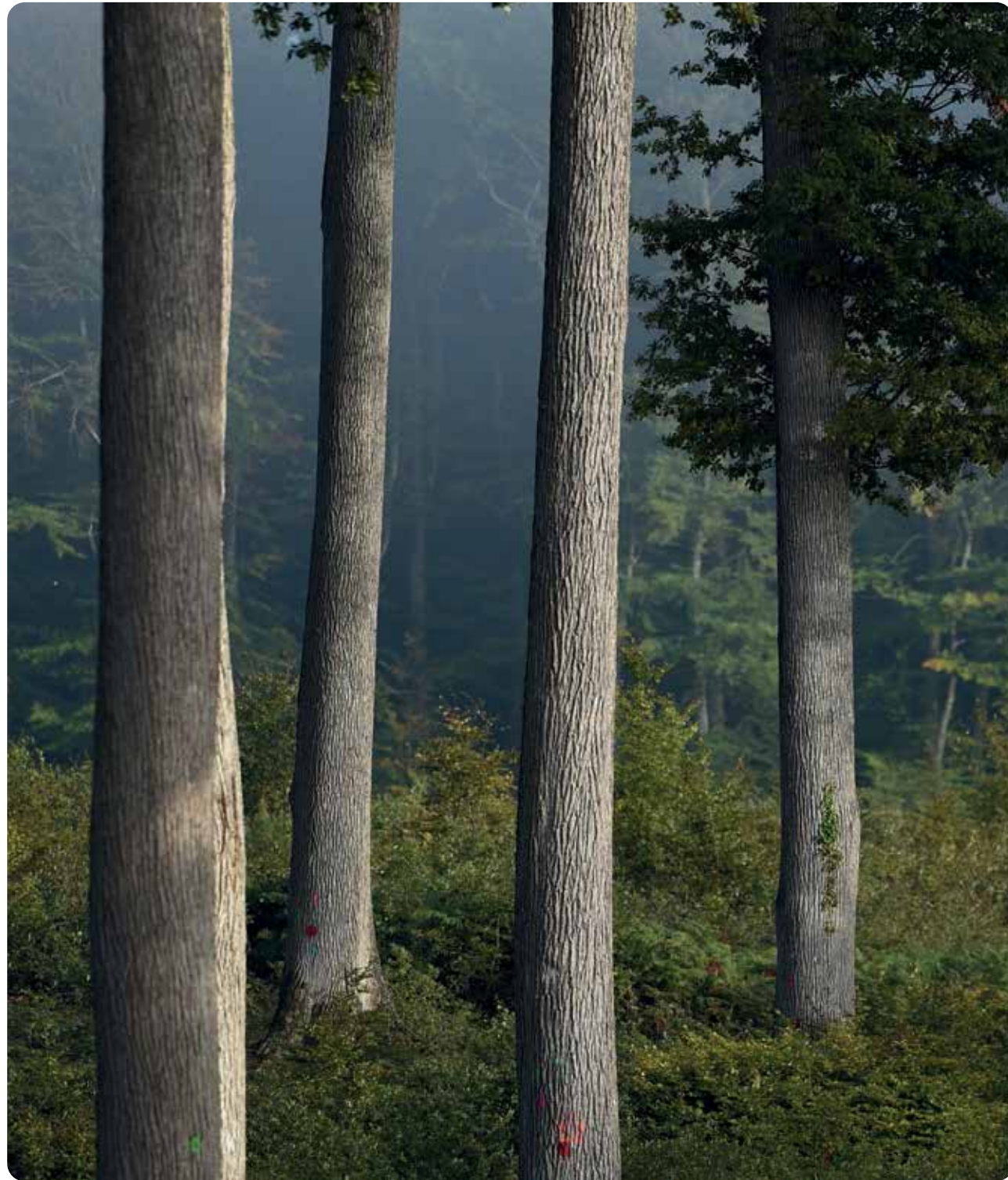
El proceso de fabricación es objeto de todos los cuidados imaginables. El acabado es extraordinario, como corresponde a la imagen de X-Blend. El tostado de cada barrica se define con una atención muy particular, entre el comercial-enólogo de la tonelería y el cliente. El responsable de I+D realiza un seguimiento del mismo para asegurar su perfecta realización. Con cada barrica se entrega un certificado de autenticidad individual y el servicio post-venta está garantizado para toda la vida de la barrica.

Esta barrica excepcional aportará íntegramente su riqueza, su complejidad y su finura en crianzas muy largas.



X Extra fine Blend

BARRICA DISPONIBLE EN 225 LITRES
(ACABADO TRANSPORT O CHATEAU)
.....
ROBLE FRANCES
GRANO EXTRAFINO, PRECISION MILIOMETRICA



Blend, la perfecta armonía entre la madera y el vino

Lo que llevó a la creación de la barrica Blend fue el espíritu de excelencia. Surgida de una sutil combinación entre el origen de la madera y su tamaño de grano, responde desde hace años a las expectativas de los vinificadores más exigentes.

La madera seleccionada para esta categoría es escasa y objeto de una política específica de compras en los mejores bosques de Francia.

Blend se produce, por tanto, en cantidades limitadas, en función de la materia prima disponible. Por ello, es la barrica más apreciada del mercado, refrendada en el mundo entero por las mejores bodegas.

La finura extrema de su grano confiere al vino una extraordinaria complejidad de aromas, liberada progresivamente a lo largo de la crianza, con un aporte de estructura delicado, de taninos finos y suaves. Su potencial aromático elevado, de extracción muy lenta, constituye para los enólogos una verdadera inversión en calidad. Se recomienda para crianzas largas. Blend puede revelarse a lo largo de varios ciclos de vinificación.

Blend es hoy la barrica de gama alta más difundida en el mundo.

*Super Fine
Blend*

GAMA DISPONIBLE EN BARRICA
BORDELESA DE 225 LITROS
Y BORGÑOÑA DE 228 LITROS

ROBLE FRANCES
GRANO EXTRAFINO < 1,5 MM





Omega, la excelencia por naturaleza

La nueva barrica **Omega** de Radoux es la culminación de años de investigación orientados hacia un mayor conocimiento de la madera, del tostado y de sus interacciones con el vino. Reúne todo el conocimiento de nuestros equipos de I+D y producción, que se rodearon de un grupo de profesores universitarios, consultores reconocidos y enólogos internacionales.

Gran atención a la selección de materia prima y maduración natural de más de tres años.

La madera proviene de una sutil mezcla de los más afamados bosques franceses. Se seca al aire libre de manera natural durante tres años y sólo se seleccionan duelas de grano fino.

Omega se beneficia de la tecnología OakScan®, la innovación de Radoux que permite la clasificación instantánea de duelas en función de su índice de polifenoles. Este procedimiento permite también afinar la selección de madera, escogiendo lotes con niveles moderados, para obtener un perfecto equilibrio de potencial de la madera (ni demasiado rica, ni demasiado pobre en taninos y lactonas). Gracias a Oakscan®, Radoux puede garantizar la adecuación de la madera a los objetivos enológicos buscados.

Pure: un tostado especialmente adaptado

Para la barrica **Omega**, Radoux ha desarrollado un tostado específico, destinado a favorecer la combinación entre los taninos de la madera y del vino. En el tostado Pure, sólo se realiza una fase, a baja temperatura y en profundidad. Un calentamiento suave y largo que permite conservar el carácter sucrante de la madera y ganar en volumen y en calidad de textura gracias a la acción térmica sobre los taninos largamente madurados. De esta forma, la materia prima se respeta perfectamente y el vino se redondea.

Respeto de la fruta y la tipicidad

En cata, la barrica **Omega** valoriza la fruta y aporta equilibrio entre redondez, volumen, tensión y persistencia en boca. Los taninos se integran, derivando en frescura, elegancia y finura. La complejidad de los aromas resalta la expresión de la fruta y el respeto al origen del vino.

BARRICA DISPONIBLE
EN 225L, 228L ET 300 LITROS
(ACABADO TRANSPORT O CHATEAU)
VENTA EVENTUALMENTE SUJETA A CUPOS

ROBLE FRANCES GRANO FINO
MADURACION DE 36 MESES
SELECCION OAKSCAN®
TOSTADO PURE



Tonnellerie Radoux

Barrica bordelesa de 225 litros

Constituye el núcleo de la gama de Tonnellerie Radoux. Se destina a crianzas tradicionales.

Transport 27mm

CAPACIDAD (L)	225
LONGITUD DE LAS DUELAS (CM)	95
DIAMETRO DE BARRIGA (CM)	68,5
DIAMETRO DE CABEZA (CM)	57,2
ESPESOR DE LAS DUELAS (MM)	25/27
AROS GALVANIZADOS	6/8
AROS DE CASTAÑO	-
AGUJERO DE BOCA (MM)	50
BARRA DE PINO	-
PESO (KG)	47



Transport 22mm

CAPACIDAD (L)	225
LONGITUD DE LAS DUELAS (CM)	95
DIAMETRO DE BARRIGA (CM)	67,5
DIAMETRO DE CABEZA (CM)	55,5
ESPESOR DE LAS DUELAS (MM)	20/22
AROS GALVANIZADOS	6/8
AROS DE CASTAÑO	-
AGUJERO DE BOCA (MM)	50
BARRA DE PINO	-
PESO (KG)	41



Château Ferrée

CAPACIDAD (L)	225
LONGITUD DE LAS DUELAS (CM)	95
DIAMETRO DE BARRIGA (CM)	69,7
DIAMETRO DE CABEZA (CM)	57,2
ESPESOR DE LAS DUELAS (MM)	20/22
AROS GALVANIZADOS	6/8
AROS DE CASTAÑO	-
AGUJERO DE BOCA (MM)	50
BARRA DE PINO	si
PESO (KG)	46



Château Tradition

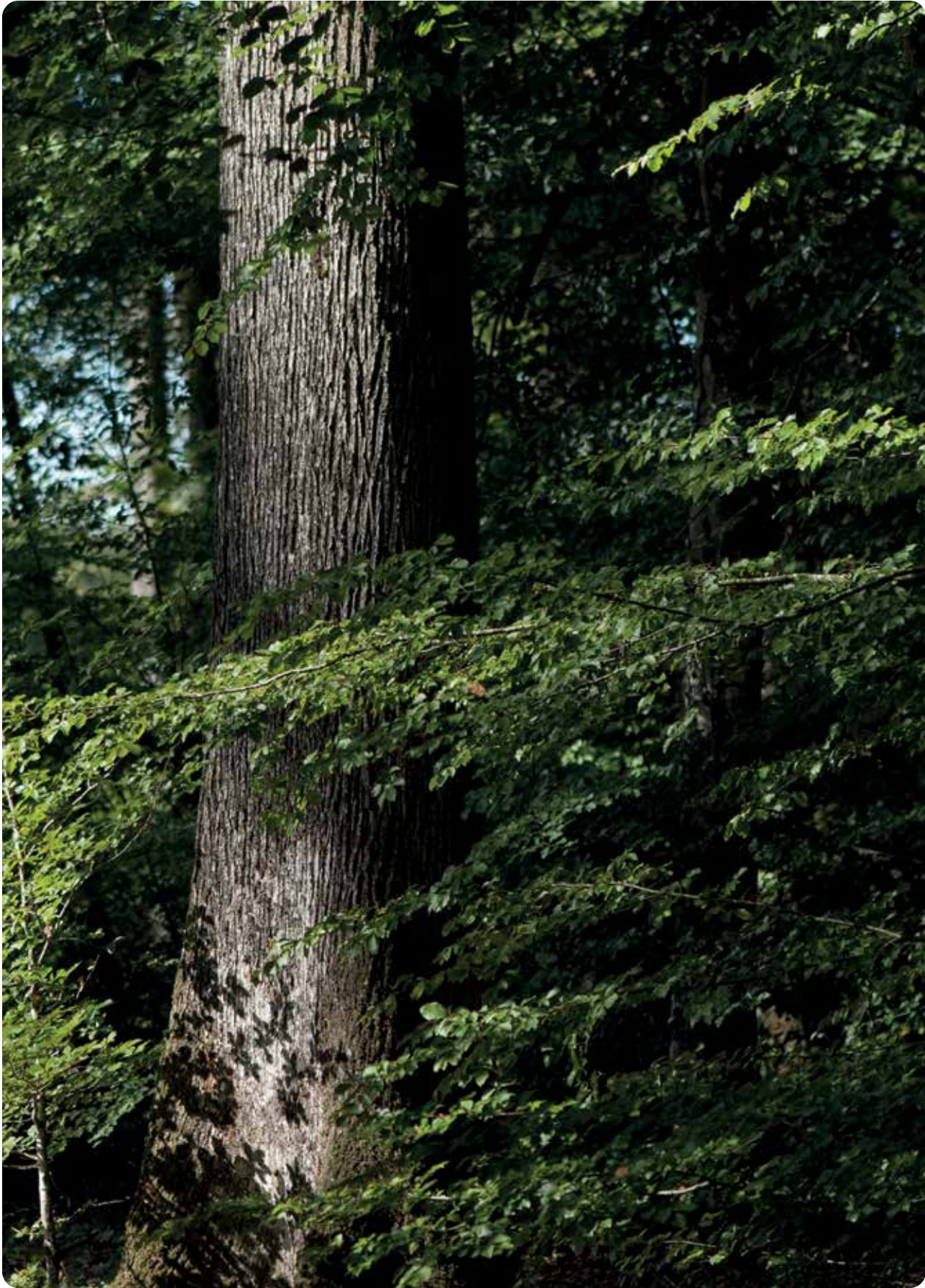
CAPACIDAD (L)	225
LONGITUD DE LAS DUELAS (CM)	95
DIAMETRO DE BARRIGA (CM)	69,7
DIAMETRO DE CABEZA (CM)	57,2
ESPESOR DE LAS DUELAS (MM)	20/22
AROS GALVANIZADOS	6
AROS DE CASTAÑO	4
AGUJERO DE BOCA (MM)	50
BARRA DE PINO	si
PESO (KG)	46



Tonnellerie Radoux

225L	TRANSPORT 27MM	TRANSPORT 22MM	CHÂTEAU FERRÉE	CHÂTEAU TRADITION
EXTRA FINE X-BLEND	✓	—	—	✓
SUPER FINE BLEND	✓	✓	✓	✓
ROBLE FRANCES GRANO FINO	OS ✓	OS ✓	OS ✓	OS ✓
ROBLE FRANCES ALLIANCE (GRANO MI-FINS)	OS ✓	OS ✓	—	—
ROBLE FRANCES GRANO MEDIO	✓	—	—	—
ROBLE AMERICANO	✓	—	—	—
ROBLE CENTRO EUROPEO	✓	—	—	—

El control OakScan® es sistemático en toda la gama Radoux de barricas de roble francés. Existe la posibilidad de hacer selecciones a medida en las barricas marcadas con OS



Tonnellerie Radoux

Barrica borgoñona de 228 litros

Radoux la introdujo en su gama en los años '80. La barrica borgoñona (228L) se aconseja para vinificaciones y crianzas de variedades propias de esa región (Pinot, Chardonnay...) y para vinos afrutados y delicados.

Transport

CAPACIDAD (L)	228
LONGITUD DE LAS DUELAS (CM)	88
DIAMETRO DE BARRIGA (CM)	71,7
DIAMETRO DE CABEZA (CM)	60
ESPESOR DE LAS DUELAS (MM)	25/27
AROS GALVANIZADOS	8
AROS DE CASTAÑO	-
AGUJERO DE BOCA (MM)	50
BARRA DE PINO	-
PESO (KG)	48



Tradition

CAPACIDAD (L)	228
LONGITUD DE LAS DUELAS (CM)	88
DIAMETRO DE BARRIGA (CM)	71,7
DIAMETRO DE CABEZA (CM)	60
ESPESOR DE LAS DUELAS (MM)	25/27
AROS GALVANIZADOS	6
AROS DE CASTAÑO	8
AGUJERO DE BOCA (MM)	50
BARRA DE PINO	-
PESO (KG)	48



Tonnellerie Radoux

228L

	TRANSPORT	TRADITION
SUPER FINE BLEND	✓	✓
ROBLE FRANCES GRANO FINO	OS ✓	OS ✓
ROBLE FRANCES ALLIANCE (GRANO MI-FINS)	OS ✓	OS ✓
ROBLE FRANCES GRANO MEDIO	✓	✓
ROBLE AMERICANO	✓	✓
ROBLE CENTRO EUROPEO	✓	✓

El control OakScan® es sistemático en toda la gama Radoux de barricas de roble francés.
Existe la posibilidad de hacer selecciones a medida en las barricas marcadas con OS



Tonnellerie Radoux

Grandes formatos

Nuestras barricas de gran formato (de 300L a 600L) permiten una cesión limitada de madera, debido al ratio madera / vino en favor de este último, además de favorecer la microoxigenación. Se pueden utilizar tanto para crianza como para vinificación, facilitando un excelente intercambio permanente entre la pasta y el mosto. En este último caso, se entregan con un fondo separado.

Transport 300L

CAPACIDAD (L)	300
LONGITUD DE LAS DUELAS (CM)	100
DIAMETRO DE BARRIGA (CM)	76,6
DIAMETRO DE CABEZA (CM)	64,5
ESPESOR DE LAS DUELAS (MM)	25/27
AROS GALVANIZADOS	8
AGUJERO DE BOCA (MM)	50
PESO (KG)	58



Transport 350L

CAPACIDAD (L)	350
LONGITUD DE LAS DUELAS (CM)	104
DIAMETRO DE BARRIGA (CM)	81,5
DIAMETRO DE CABEZA (CM)	62
ESPESOR DE LAS DUELAS (MM)	25/27
AROS GALVANIZADOS	8
AGUJERO DE BOCA (MM)	50
PESO (KG)	60



Transport 400L

CAPACIDAD (L)	400
LONGITUD DE LAS DUELAS (CM)	105
DIAMETRO DE BARRIGA (CM)	85
DIAMETRO DE CABEZA (CM)	72
ESPESOR DE LAS DUELAS (MM)	25/27
AROS GALVANIZADOS	8
AGUJERO DE BOCA (MM)	50
PESO (KG)	70



Transport 500L

CAPACIDAD (L)	500
LONGITUD DE LAS DUELAS (CM)	110
DIAMETRO DE BARRIGA (CM)	92
DIAMETRO DE CABEZA (CM)	79
ESPESOR DE LAS DUELAS (MM)	25/27
AROS GALVANIZADOS	8
AGUJERO DE BOCA (MM)	50
PESO (KG)	82



Demi-Muid 600L

CAPACIDAD (L)	600
LONGITUD DE LAS DUELAS (CM)	115
DIAMETRO DE BARRIGA (CM)	104
DIAMETRO DE CABEZA (CM)	91
ESPESOR DE LAS DUELAS (MM)	40/42
AROS GALVANIZADOS	8
AGUJERO DE BOCA (MM)	50
PESO (KG)	140



Fût disponible uniquement en chauffe classique moyenne et moyenne plus

	TRANSPORT 300L	TRANSPORT 350L	TRANSPORT 400L	TRANSPORT 500L	DEMI-MUID 600L
ROBLE FRANCES GRANO FINO MEDIO	OS ✓	✓	✓	✓	✓
ROBLE AMERICANO	✓	Sobre pedido, cantidades limitadas			—
ROBLE CENTRO EUROPEO	✓	Sobre pedido, cantidades limitadas			—

El control OakScan® es sistemático en toda la gama Radoux de barricas de roble francés.

Existe la posibilidad de hacer selecciones a medida en las barricas marcadas con OS

Tonnellerie Radoux



Barricas para espirituosos

Como no podía ser menos debido a nuestra ubicación geográfica, en el corazón de los viñedos de Cognac, tenemos una gran tradición en elaborar barricas para espirituosos. Estamos orgullosos de contar entre nuestros clientes con las grandes Maisons Cognaçaises. Igualmente, nuestra experiencia nos ha permitido desarrollar barricas adaptadas a la crianza del whisky, el ron y otros destilados.

El envejecimiento en barrica de roble es, para los espirituosos, el resultado de un armonioso intercambio entre la madera, el destilado y la atmósfera. Es durante esta etapa fundamental que un aguardiente gana color y se enriquece en aromas.

Para la fabricación de barricas de grano grueso utilizamos exclusivamente roble francés de crecimiento rápido y preferiblemente de los bosques próximos a la región del Limousin. La calidad de esta madera se reconoce como ideal para los espirituosos. Es una madera menos porosa, que favorece la oxidación controlada y limita la evaporación.

Nuestra madera de grano fino procede normalmente de bosques del centro y del este de Francia. Aporta una intensidad colorante menor que la madera de grano grueso y confieren una complejidad aromática más delicada de tipo especiado y de lactonas.



Gracias a nuestra tradición en la fabricación de barricas y a la selección rigurosa de la madera, la calidad de sus espirituosos puede expresarse plenamente.



	TRANSPORT 225L	TRANSPORT 350L	TRANSPORT 400L
ROBLE FRANCES GRANO FINO	✓	✓	✓
ROBLE FRANCES GRANO GRUESO	Sobre pedido	✓	✓

El control OakScan® es sistemático en toda la gama Radoux de barricas de roble francés.
Existe la posibilidad de hacer selecciones a medida en las barricas marcadas con 



Innovación a medida, el ADN de Radoux

Radoux tiene la voluntad de implicarse en la anticipación de las necesidades y expectativas de sus clientes. Estamos comprometidos en la innovación permanente y nuestros equipos son capaces de dar respuesta a las problemáticas más diversas.

Nuestros estudios nos han llevado a comprender las interacciones de la madera con espirituosos como el tequila, el ouzo, el raki, la ginebra, el vodka... pero también, últimamente, con la cerveza.

Desde hace años, asistimos al crecimiento de las cervezas especiales, en un sector de gran efervescencia creativa. Hay un retorno a los métodos tradicionales y a la maduración en barrica de roble. Nuestros encuentros y experiencias en el sector cervecero se multiplican y observamos que, en un entorno donde la innovación es siempre necesaria, el roble es un elemento de diferenciación y de valor añadido para cervezas de fuerte personalidad gustativa.

Por ello, nuestro departamento de I+D se apoya en una red de expertos y profesionales en calificar diferentes perfiles de aporte de madera, entre ellos el Institut Français de la Brasserie et de la Malterie (Qualtech) de Nancy.

Podemos aportar al a los cerveceros soluciones de maduración en madera y desarrollar con ellos recetas exclusivas. No dude en consultarnos a la hora de imaginar su próxima cerveza criada en madera.



Tabla de recomendaciones

En las tablas que vienen a continuación, hemos establecido una tipología que reúne ocho perfiles de vino e indicamos, en función de los objetivos enológicos buscados, las barricas de nuestra gama que mejor se adaptan a las características requeridas.

Estos perfiles han sido determinados en función de las variedades y de las características en nariz y en boca de los vinos de partida. El tamaño de la barrica, el origen de la madera, la selección de grano y la modalidad del tostado que nuestras recomendaciones aconsejan están dirigidos a obtener la intensidad aromática y estructurante óptima. También se indican los periodos de crianza más adecuados.

Se sugieren diferentes estrategias técnicas para cada categoría:

- Tostados más bien bajos para refrescar el vino
- Tostados largos o intensos para ganar complejidad aromática y sucosité
- Tostados medios para un buen equilibrio volumen / aroma
- Barricas de gran volumen para reducir la relación madera / vino
- ...

Esta lista no es exhaustiva y se puede adaptar según los estilos de vino esperados.

Tipología de los vinos

Perfil de vino tinto concentrado, maduro y equilibrado	p 51/52
Perfil de vino tinto muy maduro	p 53/54
Perfil de vino tinto varietal	p 55/56
Perfil de vino tinto delicado	p 57/58
Perfil de vino blanco delicado y varietal	p 59/60
Perfil de vino blanco maduro y concentrado	p 61/62
Perfil de vino generoso o vino dulce natural	p 63/64

Espirituoso

.....	p 65/66
-------	---------

Perfil de vino tinto concentrado, maduro y equilibrado

- **Variedades:** Merlot, Syrah, Malbec, Cabernet-Sauvignon, Cabernet Franc, Tempranillo, Carignan, Marselan, Mourvèdre, Monastrell, Corvina, Montepulciano, Saperavi, Boğazkere.

- **Nariz:** fruta madura (sin exceso) y sin notas vegetales. Aromas de tipo fruta negra (cereza, mora, arándano), especias (regaliz, hierbas aromáticas, oliva negra), floral (violeta), mineral (grafito, piedra caliente).

- **Boca:** concentrado y bien equilibrado, con riqueza tánica importante, grasa, acidez equilibrada. Taninos potentes y maduros, o con ligera tendencia a pegarse al paladar, con buena persistencia.

LEYENDA

 Intensidad aromática

 Intensidad estructurante

 6 18 Tiempo de crianza (meses)

 Todavía sin calificar

 No aconsejado

 No disponible

 Recomendado

		Indice Polifenólico Oakscan®								
			PURE	REVELATION	EVOLUTION M	CLASSIQUE M	EVOLUTION M+	CLASSIQUE M+	INTÉGRATION	
Roble Francés	225L / 228L									
	SUPER FINE BLEND EXTRA FINE X-BLEND	35 ^{+/-5}								
	OMEGA	30 ^{+/-7}								
	GRANO FINO	40 ^{+/-7}								
	GRANO FINO OAKSCAN 20	20 ^{+/-4}								
	ALLIANCE (GRANO MI-FINS)	40 ^{+/-10}								
	GRANO MEDIO	50 ^{+/-10}								
	300L	45 ^{+/-10}								
400L / 500L	45 ^{+/-10}									
Roble Americano	225L / 228L									
	300L									
	400L / 500L									
Roble Europeo	225L / 228L	28 ^{+/-7}								
	300L	28 ^{+/-7}								
	400L / 500L	28 ^{+/-7}								

Perfil de vino tinto muy maduro

- **Variedades:** Merlot, Garnacha, Zinfandel (Primitivo), Touriga Nacional, Nero d'Avola, Tempranillo, Syrah, Saperavi.

- **Nariz:** perfil aromático de tipo fruta confitada (ciruela, higo, fresa confitada, kirsch, avellana, frutos secos, frutas en alcohol), especias (cacao, eucaliptus), vegetal seco (tabaco, flores secas, heno), incluso ligeramente evolucionados.

- **Boca:** medianamente concentrada a concentrada, con una riqueza tánica media a importante, sucrosité, baja acidez. Taninos muy maduros incluso evolutivos o ligeramente secos al final de boca.

LEYENDA



Intensidad aromática

Intensidad estructurante

Tiempo de crianza (meses)



Todavía sin calificar

No aconsejado

No disponible

Recomendado

			Indice Polifenólico Oakscan®						
Roble Francés	225L / 228L								
	SUPER FINE BLEND EXTRA FINE X-BLEND	35 ^{+/-5}	 	 	 	 	 	 	 
	OMEGA	30 ^{+/-7}	 	 	 	 	 	 	 
	GRANO FINO	40 ^{+/-7}	 	 	 	 	 	 	 
	GRANO FINO OAKSCAN 20	20 ^{+/-4}	 	 	 	 	 	 	 
	ALLIANCE (GRANO MI-FINS)	40 ^{+/-10}	 	 	 	 	 	 	 
	GRANO MEDIO	50 ^{+/-10}	 	 	 	 	 	 	 
	300L	45 ^{+/-10}	 	 	 	 	 	 	 
Roble Americano	225L / 228L		 	 	 	 	 	 	 
	300L		 	 	 	 	 	 	 
	400L / 500L		 	 	 	 	 	 	 
Roble Europeo	225L / 228L	28 ^{+/-7}	 	 	 	 	 	 	 
	300L	28 ^{+/-7}	 	 	 	 	 	 	 
	400L / 500L	28 ^{+/-7}	 	 	 	 	 	 	 

Tonnellerie Radoux

52

53

Perfil de vino tinto varietal

- **Variedades:** Cabernet-Sauvignon, Tannat, Malbec, Petit Verdot, Carménere, Carignan, Lagrein, Öküzgözü.

- **Nariz:** aromas de tipo fruta fresca, madurez moderada, pudiéndose dar alguna nota vegetal. Aromas frescos (fresa, grosella, frambuesa, brotes de cassis, hoja de tomate, pimienta rojo), especiados (tipo pimienta, menta) ...

- **Boca:** medianamente concentrada a concentrada, con una cierta acidez. Taninos reactivos, pudiendo faltar redondez.

LEYENDA

Intensidad aromática

Intensidad estructurante

Tiempo de crianza (meses)

Todavía sin calificar

No aconsejado

No disponible

Recomendado

			PUREREVELATIONEVOLUTION MCLASSIQUE M+EVOLUTION M+CLASSIQUE M+INTÉGRATION						
Roble Francés	225L / 228L								
	SUPER FINE BLEND EXTRA FINE X-BLEND	35 ^{+/-5}							
	OMEGA	30 ^{+/-7}							
	GRANO FINO	40 ^{+/-7}							
	GRANO FINO OAKSCAN 20	20 ^{+/-4}							
	ALLIANCE (GRANO MI-FINS)	40 ^{+/-10}							
	GRANO MEDIO	50 ^{+/-10}							
	300L	45 ^{+/-10}							
Roble Americano	400L / 500L	45 ^{+/-10}							
	225L / 228L								
	300L								
Roble Europeo	400L / 500L								
	225L / 228L	28 ^{+/-7}							
	300L	28 ^{+/-7}							
	400L / 500L	28 ^{+/-7}							

Perfil de vino tinto delicado

- **Variedades:** Pinot Noir, Grenache, Sangiovese, Nebbiolo, Cabernet Franc, Babera, Gamay.
- **Nariz:** paleta aromática sutil y compleja. Aroomas: fruta madura (ceriza, fresa), fruta fresca (frambuesa, grosella, cassis), pudiendo llegar a ser evolutivos o fermentativos (tabaco, flor seca, banana).
- **Boca:** medianamente a poco concentrada, a veces algo frágil y sensible a la madera. Taninos finos, pudiendo llegar a ser ligeramente secos según el nivel de madurez.

LEYENDA



Intensidad aromática

Intensidad estructurante

Tiempo de crianza (meses)



Todavía sin calificar

No aconsejado

No disponible

Recomendado

			Indice Polifenólico Oakscan®						
			PURE						
Roble Francés	225L / 228L								
	SUPER FINE BLEND EXTRA FINE X-BLEND	35 ^{+/-5}	 	 	 	 	 	 	 
	OMEGA	30 ^{+/-7}	 	 	 	 	 	 	 
	GRANO FINO	40 ^{+/-7}	 	 	 	 	 	 	 
	GRANO FINO OAKSCAN 20	20 ^{+/-4}	 	 	 	 	 	 	 
	ALLIANCE (GRANO MI-FINS)	40 ^{+/-10}	 	 	 	 	 	 	 
	GRANO MEDIO	50 ^{+/-10}	 	 	 	 	 	 	 
	300L	45 ^{+/-10}	 	 	 	 	 	 	 
Roble Americano	225L / 228L		 	 	 	 	 	 	 
	300L		 	 	 	 	 	 	 
	400L / 500L		 	 	 	 	 	 	 
Roble Europeo	225L / 228L	28 ^{+/-7}	 	 	 	 	 	 	 
	300L	28 ^{+/-7}	 	 	 	 	 	 	 
	400L / 500L	28 ^{+/-7}	 	 	 	 	 	 	 

Tonnellerie Radoux

56

57

- Variedades: Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Riesling, Chenin, Trebbiano, Verdejo, Pinot Blanc, Pinot Gris, Vermentino, Viognier, Marsanne.

- Nariz: perfil aromático delicado y frágil, sensible a la madera. Amplia paleta aromática, según variedades: toiles (brotes de cassis, hoja de cassis, hoja de tomate, fruta de la pasión), cítricos (limón, pomelo), frutas blancas (pera, melocotón blanco), floral (flor de saúco, flores blancas), mineral (sílex, piedra de fusil).

- Boca: poco concentrada, delicada, a veces viva.

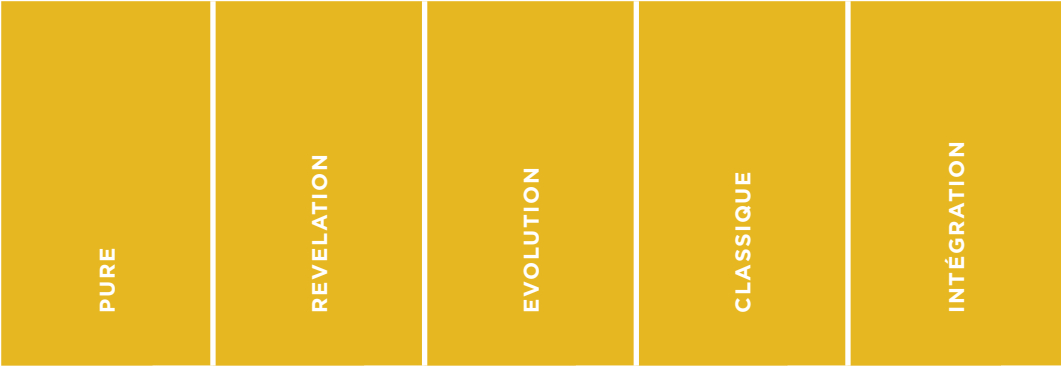
		Intensidad aromática
		Intensidad estructurante
		Tiempo de crianza (meses)
		Todavía sin calificar
		No aconsejado
		No disponible
		Recomandado

Perfil de vino blanco maduro y concentrado

- **Variedades:** Chardonnay, Sémillon, Muscadelle, Grenache Blanc, Gros Manseng, Roussanne, Viognier.

- **Nariz:** perfil de tipo fruta madura. Aromas: frutas amarillas y frutas exóticas (melocotón, albaricoque, mango, lichi, piña, melón), floral (rosa, acacia, jazmín, notas perfumadas), frutos secos (avellana, almendra).

- **Boca:** rica y concentrada, acidez equilibrada, grasa y sucrosité, opulencia y persistencia.



LEYENDA

Intensidad aromática

Intensidad estructurante

618Tiempo de crianza (meses)

Todavía sin calificar

No aconsejado

No disponible

Recomendado

		Indice Polifenólico Oakscan®						
				PURE	REVELATION	EVOLUTION	CLASSIQUE	INTÉGRATION
Roble Francés	225L / 228L							
	SUPER FINE BLEND EXTRA FINE X-BLEND	35+/-5						
	OMEGA	30+/-7						
	GRANO FINO	40+/-7						
	ALLIANCE (GRANO MI-FINS) OAKSCAN 30	30+/-4						
	ALLIANCE (GRANO MI-FINS) OAKSCAN 50	50+/-10						
	GRANO MEDIO	50+/-10						
	300L	45+/-10						
Roble Americano	225L / 228L							
	300L							
	400L / 500L							
Roble Europeo	225L / 228L	28+/-7						
	300L	28+/-7						
	400L / 500L	28+/-7						

Perfil de vino generoso y vino dulce natural

- **Variedades:** Sémillon, Petit Manseng, Chenin, Moscatel, Grenache, Gerwüztraminer, etc.
- **Nariz:** aromas de fruta confitada y complejidad, con toda la paleta de los generosos. Aromas de fruta confitada, cítricos, frutos secos, frutas exóticas, floral (lirio, acacia), a veces cacao, trufa...
- **Boca:** concentrada y opulenta, acidez más o menos presente según la variedad, grasa y sucrosité, a veces alcohólicos.

LEYENDA

 Intensidad aromática

 Intensidad estructurante

 6 18 Tiempo de crianza (meses)

 Todavía sin calificar

 No aconsejado

 No disponible

 Recomendado

		Indice Polifenólico Oakscan®						
			PURE	REVELATION	EVOLUTION	CLASSIQUE	INTÉGRATION	
Roble Francés	225L / 228L							
	SUPER FINE BLEND EXTRA FINE X-BLEND	35 ^{+/-5}						
	OMEGA	30 ^{+/-7}						
	GRANO FINO	40 ^{+/-7}						
	ALLIANCE (GRANO MI-FINS) OAKSCAN 30	30 ^{+/-4}						
	ALLIANCE (GRANO MI-FINS) OAKSCAN 50	50 ^{+/-10}						
	GRANO MEDIO	50 ^{+/-10}						
	300L	45 ^{+/-10}						
400L / 500L	45 ^{+/-10}							
Roble Americano	225L / 228L							
	300L							
	400L / 500L							
Roble Europeo	225L / 228L	28 ^{+/-7}						
	300L	28 ^{+/-7}						
	400L / 500L	28 ^{+/-7}						

Espirituosos

Aguardientes de vino (Cognac, Armagnac, brandy, grappa), destilados de grano (whisky, bourbon, vodka), espírituosos a base de plantas (ron, tequila, ginebra), anisados (pastis, ouzo, raki...).

		Indice Polifenólico Oakscan®						
				PURE (Spirit)	MOYENNE (Spirit)	MOYENNE PLUS (Spirit)	FORTE (Spirit)	
Roble Francés	225L / 228L							
	GRANO FINO	40 ^{+/-7}	0					
	GRANO MEDIO	50 ^{+/-10}	0					
	350L / 400L							
	GRANO FINO	40 ^{+/-10}	0					
	GRANO GRUESO	60 ^{+/-10}	0					
Roble Americano	225L / 228L		0					
	300L / 400L		0					

LEYENDA

Intensidad aromática

Intensidad estructurante

Todavía sin calificar

No aconsejado

No disponible

Consejos para la utilización

Para un uso inmediato

MÉTODO A

1

Llenar la barrica en su totalidad con agua fría (20 °C).

2

Dejar reposar durante 48 horas o hasta la completa estanqueidad de la barrica.

3

Vaciar la barrica, dejarla escurrir enjuagarla con agua limpia y volver a escurrir.

48H
(20°C)

MÉTODO B

1

Llenar la barrica con 20 litros de agua caliente (80 °C) y poner el tapón.

2

Balancear la barrica de pie por cada fondo, efectuando varias rotaciones.

3

Agitarla durante varios minutos, haciéndola girar sobre ella misma unos 15 cm en cada balanceo hasta dar 4 vueltas. Verificar la estanqueidad, quitar el tapón y dejar escurrir. No cerrar nunca una barrica cliente, por el riesgo de fuerte depresión.

20L

80°C (Método B)
20°C (Método C)

MÉTODO C

1

Llenar la barrica con 20 litros de agua fría (20°) y poner el tapón.

2

Dejar reposar durante 12H sobre cada fondo.

3

Vaciar la barrica, dejarla escurrir, enjuagarla con agua limpia y de nuevo dejarla escurrir.

Si Vd. no utiliza las barricas durante semanas o meses

Conservar el embalaje original.
Guardarlas en un local con las siguientes características :

- Higrometría adecuada (75% - 80%)
- Ausencia de corrientes de aire
- Escasa luminosidad
- Eventualmente, recubrirlas con una lona para protegerlas de la radiación UV

SI APARECEN FUGAS

- Dejar escurrir y dejar secar la barrica durante una hora.

- Volver a aplicar el método B

- Vaciar la barrica, dejar escurrir y enjuagar con agua limpia

NOTA : Si volvieran a aparecer fugas, póngase en contacto con nuestro servicio comercial.

Trabajamos un producto natural y complejo. Controlamos la estanqueidad de las barricas dos veces a lo largo del proceso de producción, mediante agua y aire a presión. Además, aconsejamos una puesta en agua en bodega antes del primer uso. A pesar de todo, siempre queda un riesgo que no podemos prevenir de que las barricas presenten alguna fuga.

CODIGOS DE LA TRAZABILIDAD

(OF = orden de fabricación)

Nº DE LA O.F.

Nº DE LA BARRICA EN LA O.F.

024512

020

FC8

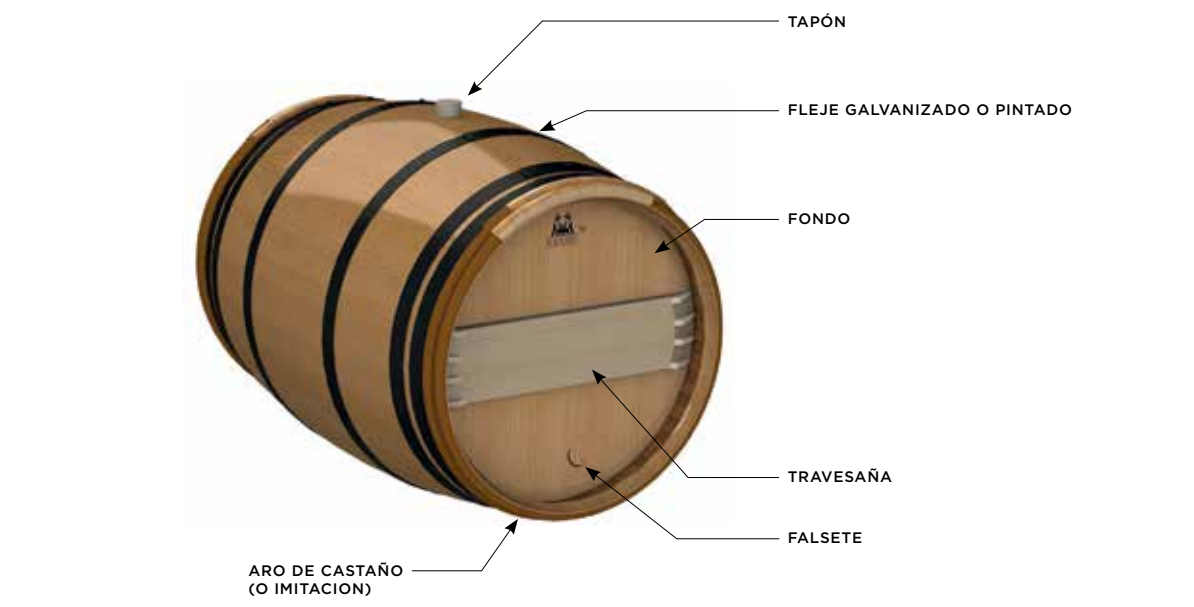
TRIMESTRE DE FABRICACION (A, B, C, D)

AÑO DE FABRICACIÓN

F = francés, E = europeo, U = americano

CODIGO DATAMATRIX

Opciones



TAPON	DIAMETRO	FALSETE	POSICION	DIAMETRO
Tapón de silicona cónico	50	Previsto	Centro	35
Tapón de silicona de seta	48	Marcado	Derecha	38
Tapón de madera	45	Perforado	Izquierda	40
Tapón de cristal	Específico*	Quemado	Centro & izda	Específico*
			Centro & dcha	

FLEJES	BARNIZ	TRAVESAÑAS
Flejes galvanizados	Sin barniz	Travesaña en fondo delantero
Flejes pintados	Barniz en chaflán	Travesaña en fondo delantero y trasero
Aros de castaño	Barniz en chaflán y bisel	
Aros plástico imitación castaño		
Colocación personalizada*		

MARCADO	FONDOS
Marcado láser personalizado (máx. 250*250)*	Fondo trasero entregado separado
	Colocación del fondo separado

	Tipo de vehículo				Tipo de contenedor		
	20M3	19 T	SEMI REMOLQUE	REMOLQUE	20'	40'	40'HC
Bordelesa Transport 27 mm 225 L	30	80	152	240	67	138	156
Bordelesa Transport 22 mm 225 L	30	80	152	250	67	138	164
Bordelesa Château Ferré y Tradition 225 L	30	76	148	235	67	138	152
Borgoñona 228 L	30	70	136	215	64	136	150
Barrica Transport 300 L	25	56	108	119	51	108	114
Barrica Transport 350 L	21	46	90	99	36	72	84
Barrica Transport 400 L	21	46	90	99	36	72	72
Barrica Transport 500 L	15	42	82	90	28	64	64
Demi-muid 600 L	6	13	26	29	20	44	44

*Bajo reserva de factibilidad técnica



Tinas y fudres

Cuberos desde 1947

Radoux es una de las escasas tonelerías que ha conservado la herencia del oficio de cubero y la ha desarrollado. Esta actividad, propia de la tonelería, pero también vinculada a la ebanistería, se inscribe en la mejor tradición artesanal francesa.



TRAZABILIDAD

Otorgamos particular importancia a la trazabilidad de nuestra madera y conservamos los certificados de origen de cada lote.

Se asigna un número de serie a cada producto fabricado. Este número, estampado en frío sobre las cabezas de duela, figura también en una placa individual de identificación.

Madera de primera calidad de origen francés

Para la fabricación de nuestras tinas y fudres, utilizamos exclusivamente roble francés de calidad merrain proveniente de los más prestigiosos bosques, sobre todo del centro de Francia. Un secado lento, al aire libre y durante un mínimo de tres años asegura una maduración óptima antes de la entrada en producción.

Cada duela para tinas y fudres se obtiene por corte longitudinal del árbol, paralelo a su eje. Deben presentar una rectitud irreprochable, un tamaño sustancial y unos radios medulares perfectamente paralelos a las caras de corte para garantizar una perfecta estanqueidad.

Les duelas utilizadas son el resultado de un proceso de selección riguroso y metódico. Sólo se escogen las de primera calidad, situadas entre la albura y el núcleo del árbol, que además tengan una buena anchura.

Tras la selección, se toman muestras de madera para ser enviadas a un laboratorio independiente que confirme la ausencia de organoclorados. Sólo después de un análisis satisfactorio se receptionan las piezas.

Se efectúa un segundo muestreo sobre el producto acabado, como nos obliga nuestra normativa APPCC.





ELEGANCIA Y TRADICION

Las tinas y fudres de roble ofrecen grandes ventajas, tanto para la vinificación como para la crianza. Se adaptan a los objetivos enológicos de la bodega.

- Proporcionan al vino **sutiles aromas**, una inigualable inercia térmica y una **microoxigenación** única.
- Gracias a su forma troncocónica, las tinas de madera permiten **un excelente contacto entre pasta y mosto** durante la vinificación, favoreciendo la extracción.
- Existe **una amplia gama de accesorios** enológicos (termorregulación, grifería, puertas...) para completar la configuración deseada.

Estos contenedores de prestigio se ubican en las mejores bodegas y constituyen un elemento sin igual de imagen y de comunicación.

FABRICACION ARTESANAL A MEDIDA

Nuestra experiencia de 80 años en la fabricación de tinas y fudres para fermentación y crianza, tanto de vinos como de espirituosos, es lo que nos ha facilitado integrar la tradición con la innovación.

Cada tina o fudre es una pieza única y como tal se concibe por el equipo técnico de Radoux. Su fabricación, de carácter esencialmente manual, se confía a un equipo de expertos maestros toneleros.

Todas las unidades se construyen integralmente en nuestra tonelería de Jonzac, en un taller específico, por nuestros especialistas, que reproducen con mimo esta actividad milenaria.

Todas las operaciones de mecanizado de la madera y de montaje se efectúan pieza por pieza, manualmente. Las duelas se doman mediante fuego de leña y se unen entre ellas con pasadores de madera.

El tostado dura varias horas y varía en función de las dimensiones de la tina y de su futura utilización. Se realiza al fuego, de manera tradicional, con braseros de leña.

El acabado del cuerpo y fondos también se realiza a mano, para garantizar a nuestros clientes una estética impecable.

Posteriormente, puede aplicarse un barniz microporoso, apto para el contacto alimentario, para proteger la madera del agua.

Finalmente, se colocan los aros de acero galvanizado, pintados del color que el cliente desee.



UN OFICIO ATEMPORAL

Radoux ha sido elegido por la Cave Historique des Hospices, en Estrasburgo, para reemplazar el fudre que contenía el vino mas antiguo del mundo (1472).

Este cometido verdaderamente excepcional requirió centenares de horas de trabajo, además de la experiencia y del virtuosismo de los Meilleurs Ouvriers de France y de los Compagnons du Devoir de Tonnellerie Radoux. Un desafío técnico que confirma nuestra reputación de primer orden mundial.

Seguimiento de su proyecto

A lo largo de los años y de las instalaciones, hemos acumulado una inigualable experiencia para ayudarle a que su proyecto sea un éxito. Desde el estudio hasta la puesta en marcha, nuestro equipo escuchará atentamente sus necesidades, para posteriormente concebir y realizar instalaciones técnicamente adecuadas, estéticamente cuidadas y duraderas en el tiempo.

1 Diagnóstico

Para aconsejarle mejor, el primer paso es visitar su bodega y determinar el proyecto en su globalidad. Ya sea una sola tina o una instalación múltiple, le acompañaremos en la definición de los objetivos, considerando las limitaciones técnicas o humanas que pudieran producirse.

2 Concepción a medida

Las tinas troncocónicas y los fudres redondos u ovalados, de cualquier volumen, se construyen a medida, en función de sus necesidades enológicas (vinificación o crianza) o sus preferencias técnicas. Son enteramente personalizables.

3 Amplia gama de accesorios

Podemos ofrecerle una amplia gama de accesorios que optimicen la operativa de sus tinas o fudres. Todos ellos son de acero inoxidable 316L y se fabrican a medida. Siempre cumplirán las normas más estrictas de seguridad e higiene.

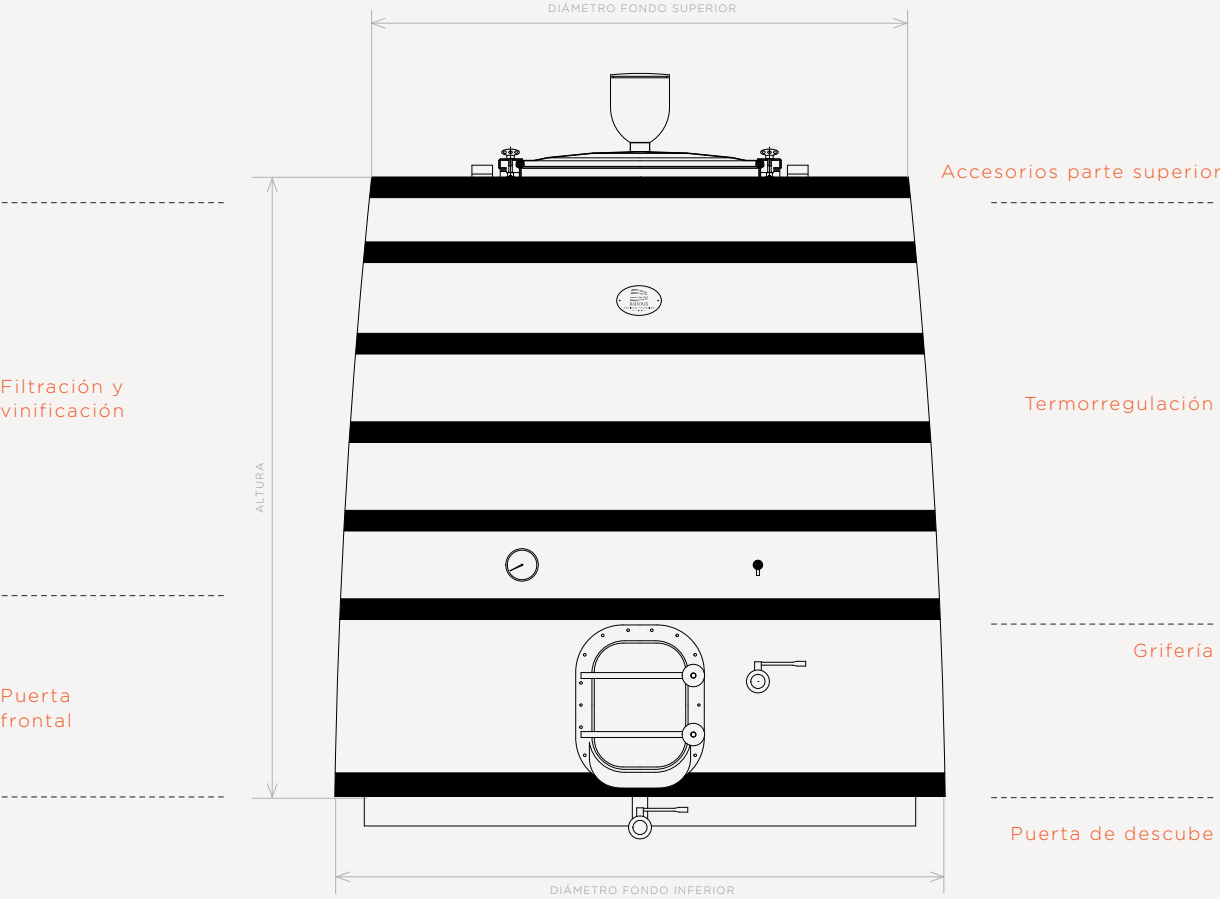
Nuestro compromiso a su lado

Nuestro equipo de cuberos está a su lado para acompañarle en la instalación y puesta en servicio de sus tinas y fudres. Según las características de la bodega, podrán ser entregados listos para usar o requerir un montaje in situ.

Le aconsejamos que durante toda la vida de los contenedores, desde el momento de su puesta en marcha, se sigan las instrucciones de mantenimiento entregadas con ellos.

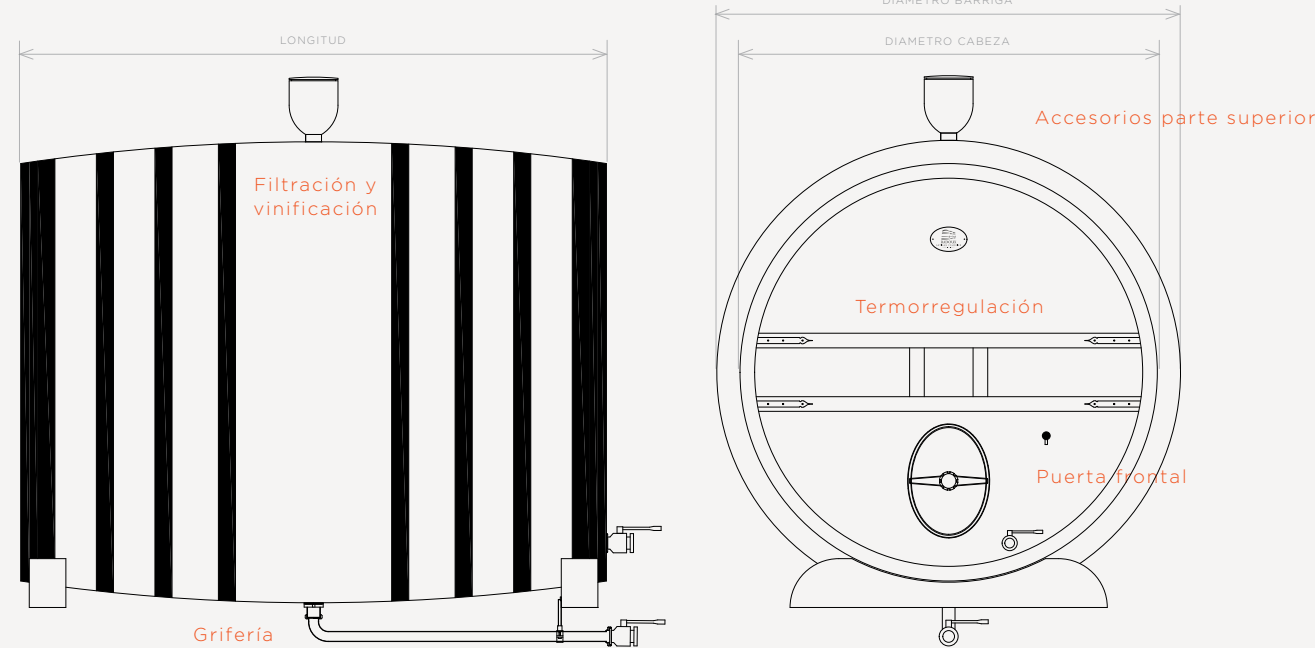
TINAS (tabla de dimensiones standard, adaptables sobre pedido)

VOLUMEN	ALTURA (CM)	DIÁMETRO FONDO INF. (CM)	DIÁMETRO FONDO SUP. (CM)	CONTADOR 40° HC
10hl	120	133	118	✓
15hl	125	155	140	✓
20hl	140	166	150	✓
25hl	150	178	160	✓
30hl	170	182	162	✓
35hl	190	186	162	✓
40hl	200	193	168	✓
45hl	215	196	171	✓
50hl	220	203	177	✓
55hl	225	210	183	✓
60hl	230	216	188	✓
65hl	235	222	193	✓
70hl	240	228	198	✓
75hl	245	233	202	—
80hl	250	238	207	—
90hl	270	243	209	—
100hl	285	248	214	—
110hl	290	258	221	—
120hl	300	264	227	—
150hl	310	287	250	—
180hl	325	306	266	—
200hl	340	314	273	—

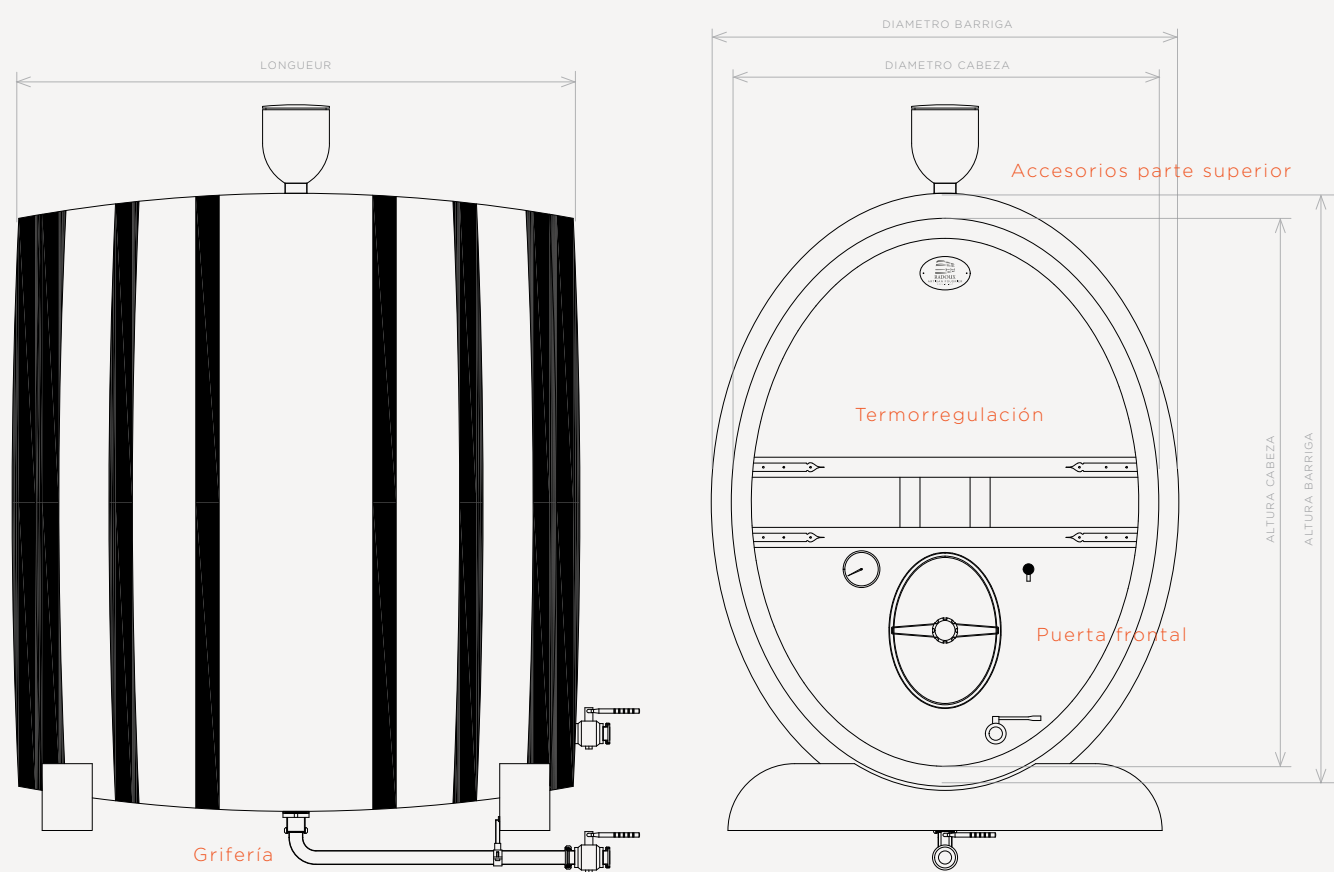


FUDRES

FUDRE REDONDO



FUDRE OVALADO



Fudre **REDONDO** (tabla de dimensiones standard, adaptables sobre pedido)

VOLUMEN	ALTURA (CM)	DIÁMETRO BARRIGA (CM)	DIÁMETRO CABEZA (CM)	TRAVESAÑA	CONTEADOR 40° HC
10hl	130	128	116	—	✓
15hl	140	148	134	—	✓
20hl	160	160	144	—	✓
25hl	170	173	155	Simple	✓
30hl	180	182	163	Simple	✓
35hl	190	190	171	Simple	✓
40hl	200	195	175	Doble	✓
45hl	205	204	183	Doble	✓
50hl	210	209	187	Doble	✓
55hl	215	214	191	Doble	✓
60hl	220	225	202	Doble	✓
65hl	225	225	205	Doble	✓
70hl	230	230	207	Doble	—
80HL	235	240	216	Doble	—

Fudre **OVALADO** (tabla de dimensiones standard, adaptables sobre pedido)

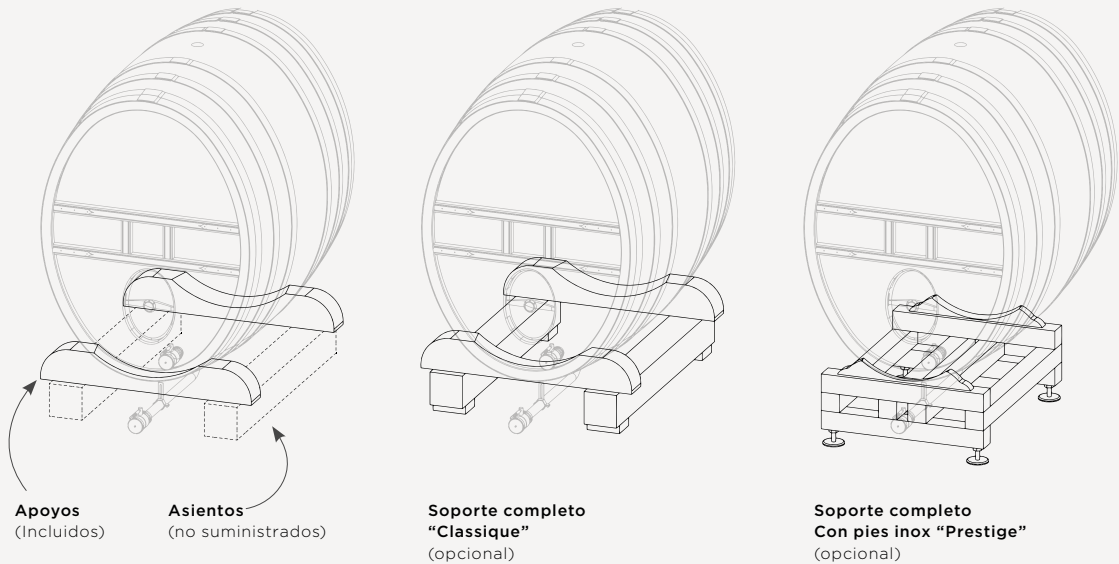
VOLUMEN	ALTURA (CM)	ALTURA BARRIGA (CM)	ANCHRUA BARRIGA (CM)	ALTURA CABEZA (CM)	ANCHURA CABEZA (CM)	TRAVESAÑA	CONTEADOR 40° HC
10hl	130	140	106	129	97.5	—	✓
15hl	140	160	121	147	111	—	✓
20hl	160	170	128.5	156	118	—	✓
25hl	170	185	140	170	128.5	Simple	✓
30hl	180	196	148	179	135.5	Simple	✓
35hl	190	205	155	187	141.5	Simple	✓
40hl	200	211.5	161	194	146.5	Doble	✓
45hl	205	222	168	202	153	Doble	✓
50hl	210	230	174	210	158.5	Doble	✓
55hl	215	237	179	216	163	Doble	✓
60hl	220	245	185	223	168.5	Doble	✓

ASIENTOS (opcionales)

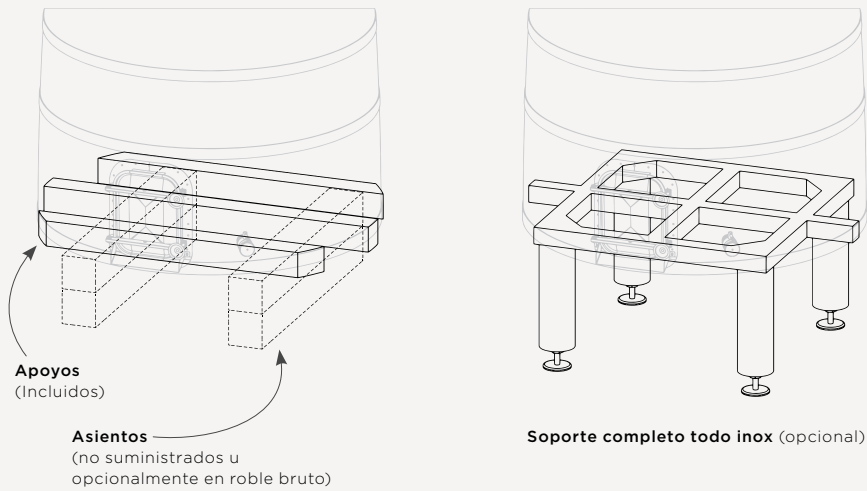
Nuestros productos se suministran por defecto con sus apoyos, que a su vez deben ser colocados sobre asientos de madera, hormigón, piedra... (no suministrados). Ofertamos como opción conjuntos completos, en madera o acero inoxidable, para que el transporte y la instalación sean más fáciles

Fabricados con madera del núcleo del árbol, ofrecen un aspecto visual tradicional

FUDRES



TINAS





Nuestro
compromiso

Desarrollo sostenible

Los robles, al igual que los viñedos, precisan de una cuidada atención durante todo su crecimiento. El roble es una materia escasa y preciosa, que requiere una rigurosa gestión medioambiental. Por ello, Radoux, como no podía ser de otra manera, se ha comprometido en una política de desarrollo sostenible.

Este enfoque abarca tres dimensiones:

Dimensión medioambiental

Aseguramos la trazabilidad de la madera no tratada desde el bosque hasta el producto acabado. Nuestro sistema de calidad (atestación de **Bureau Veritas** sobre el origen de la madera) garantiza el **origen francés** de nuestras barricas de este tipo de madera, con mención **“origen controlado”** en las correspondientes facturas. También nos interesamos por la preservación de nuestros bosques de roble: la certificación **PEFC/10-31-1386** en el roble francés confirma nuestro respeto por los valores medioambientales, sociales y económicos de la gestión forestal responsable.

Nuestra tonelería, y nuestra unidad de producción de madera para enología están sujetos a la normativa Classée pour la Protection de l'Environnement. Son objeto de un riguroso seguimiento de sus emisiones (residuos acuosos o atmosféricos) y de sus normas de seguridad (detección y extinción de incendios), para la conservación del medio. También nos preocupamos de la integración en el entorno, visual y sonora (techos acústicos, paredes anti-ruídos, revestimiento de la maquinaria...), de nuestras instalaciones.

Dimensión económica

Igualmente, prestamos especial atención a reducir nuestro consumo de materiales mediante una estricta selección de los troncos más cualitativos realizada por nuestros propios compradores en el bosque.

Nuestro software para la optimización del hendido y posterior corte de los troncos, asociado a maquinaria de mecanizado con lectura por laser, permite extraer el mejor rendimiento de la materia prima. Durante todo el proceso de transformación de la madera, se realiza un seguimiento informatizado del aprovechamiento obtenido

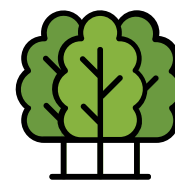
La mayoría de los subproductos generados por nuestro proceso se recicla. La corteza, el serrín y la albura se utilizan para la producción energética o se incorporan a procesos de producción de papel o minerales. Los recortes de madera de roble seco alimentan los braseros para el tostado de las barricas.

La madera de calidad para barricas que presente defectos estéticos o físicos sirve para la fabricación de chips (los cuales, tras ser madurados al aire libre, triturados y tostados en nuestras instalaciones, limitan el transporte de residuos y por tanto la huella de carbono asociada).

Dimensión social

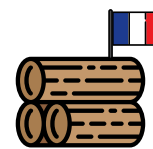
Trabajamos para mejorar de forma permanente la seguridad de nuestros empleados. El equipamiento y las condiciones de trabajo se mejoran de manera constante, sobre todo en lo que concierne a ruido, polvo y ergonomía. Se hace un seguimiento a través del Documento Único para Evaluación de Riesgos y de las reuniones periódicas del Comité de Seguridad y Condiciones del Trabajo.

Nuestra Declaración de la Dirección anima y favorece la confianza, la iniciativa, la formación y la escucha a nuestro personal, en el ámbito del “espíritu familiar de Radoux”, perpetuado desde 1947. El plan de entrevistas anuales permite mantener y desarrollar las competencias y los conocimientos de nuestros empleados, lo que resulta indispensable para el nivel de exigencia necesario para la fabricación de productos de gama alta. Respetamos la legislación laboral vigente en cada una de nuestras implantaciones internacionales.



Certificación PEFC

Respeto de las funciones medioambientales, económicas y sociales propias de una gestión forestal responsable.



Trazabilidad

Reconocimiento por Bureau Veritas del origen francés de las barricas Radoux “Chêne Français Origine Contrôlée”, según el atestado N° 059/RE. Mención “Origine Contrôlée” en las facturas.



Reciclado

La mayoría de los subproductos en nuestra producción se reciclan.



Talleres y oficinas

Nos preocupamos de la mejora permanente de las instalaciones y las condiciones de trabajo.



Formación

Desarrollamos las competencias y conocimientos de nuestros empleados.

Espíritu de colaboración

La satisfacción de nuestros clientes es el fundamento de nuestra cultura de empresa. Estamos a su escucha de manera permanente, buscamos la excelencia de nuestros productos con nuestra I+D integrada y trabajamos en colaboración con Universidades y centros internacionales de investigación vinícola.

Dentro de una lógica de relación permanente con los clientes, nuestro objetivo es asegurar la completa adecuación de nuestros productos a las expectativas, por la vía de la calificación y control de las materias primas, el seguimiento de la fabricación y el análisis de los retornos de información de nuestros enólogos-comerciales y de nuestro servicio post-venta.

Por último, dado que el universo del vino y los espirituosos refleja un cierto “arte de vivir”, apoyamos proyectos tales como la Cité du Vin de Burdeos y también manifestaciones culturales locales como el Blues Passion de Cognac o el Cap Ferret Festival.

Referencias de calidad

Nuestro compromiso con la calidad está inscrito en la cultura de la empresa desde su fundación. Actualmente cubre los siguientes ámbitos:

- Calidad de concepción, fabricación y comercialización de las barricas de 225 a 500 litros.
- Prestación de servicio técnico internacional a los clientes.
- Aseguramiento de los puntos críticos de seguridad alimentaria en fabricación.
- Seguridad del personal y de los equipamientos.
- Reducción del impacto medioambiental de nuestra actividad.
- Control de recepción y ciclo de maduración de la madera.

Respeto de la reglamentación

Radoux asegura la seguridad sanitaria y organoléptica y de las barricas de la siguiente manera:

- Utilización del método APPCC, según la recomendación de la Federación Francesa de Tonelería.
- Planes de control de la materia prima, de los consumibles, del agua y de la atmósfera (TCA, TBA, PCF...).
- Plan de control de los periodos de maduración, tamaño de grano y temperaturas de tostado
- Identificación y trazabilidad rigurosa en todas las etapas de fabricación.

Nuestro equipo

La satisfacción del cliente es el fundamento de nuestra cultura de empresa. Es lo que motiva nuestra exigencia de calidad y nuestra estrategia de investigación e innovación.

El primer compromiso de Radoux es entregar a cada cliente un producto conforme a sus expectativas y hacer todo lo posible para incrementar su satisfacción. Nuestro objetivo continuo es planificar, desarrollar, controlar, mejorar todos los aspectos de nuestra herramienta de producción y de nuestros métodos de trabajo.

Nuestros enólogos comerciales están permanentemente a su disposición. Son. profesionales de la cata, le aconsejarán el tipo de barrica que mejor responda a sus exigencias, verificarán la conformidad de la entrega, le visitarán durante la crianza para hacer un seguimiento de la crianza y evaluarán con Vd., al final del proceso, los eventuales ajustes en las características de las barricas para sucesivas añadas. Radoux traslada su experiencia hasta su bodega, con un seguimiento en cata personalizado, mediante nuestros equipos especializados, ubicados en todas las regiones vitivinícolas del planeta. Un servicio al cliente itinerante que también dará respuesta a sus cuestiones sobre uso y mantenimiento de las barricas.

Radoux es un socio a tiempo completo en la crianza de vinos y se compromete a largo plazo con los enólogos y bodegueros que le otorgan su confianza. Porque la “mejor” barrica es la que le permite obtener el vino que Vd. quiere elaborar.



Notas

Fotografías:
Paul Robin
Michel Joliot
Tonnellerie Radoux



Tonnellerie RADOUX

10, AVENUE FAIDHERBE
CS 30113
17503 JONZAC CEDEX
FRANCE
Tel : +33 (0) 5 46 48 00 65
Fax : +33 (0) 5 46 48 47 77
Email : rx@radoux.fr

WWW.RADOUX.FR