

BARRICAS

FINESSE

MADERA FUERA DE SERIE, PARA VINOS ESPECIALES

Grano Extra Fino (GEF)      Secado al aire libre hasta por 36 meses

Alcanza el máximo potencial de tu vino. Riqueza, refinamiento y elegancia organoléptica, potenciando la complejidad, especiado, boca media, volumen y largo final.



FRENCH OAK

(*Quercus Petraea*)

Origen: Allier, Tronçais, Nevers, Vosges, Centro. Certificado PEFC.

DIMENSIONES



	ALTURA (mm)	FONDO (mm)	CENTRO (mm)	DUELAS (+/-2) unid	ZUNCHOS (unid)	PESO (kg)	ESPESOR DUELAS/FONDO (+/- 2mm)	ANCHO BOCA TAPÓN (mm)
<b>225L</b>	945	525	660	28	8	46	27	50
<b>228L</b>	875	555	695	30	8	46	27	50
<b>265L</b>	930	560	710	32	8	48	27	50
<b>300L</b>	950	595	760	34	8	56	27	50

\* Todas nuestras barricas incluyen tapón de silicona blanca Food grade.

\*Valores referenciales con fines informativos. Producto hecho a mano, medidas pueden variar.

\*Bosques específicos sujetos a disponibilidad.



# FINESSE

## MÉTODOS DE TOSTADO

### TRADITION

MISTRAL



Tostados:  
LT / MT- / MT / MT+ / HT

En la línea de tostado tradicional, todas nuestras barricas son tostadas por **fuego directo**. La concentración de los compuestos que se degradan en esta etapa está dada por la intensidad de los tostados, con temperaturas que oscilan de 180° a 240° C. Nos entrega sabores más sutiles en los tostados ligeros y medios, mientras que más intensos en los tostados altos. Una excelente opción para quienes buscan barricas con un menor aporte a roble y tostado y que quieren preservar los aromas frutales de los vinos.

## TOSTADOS POR CONVECCIÓN

Tecnología exclusiva desarrollada por TN Coopers para su aplicación en barricas. El horno hermético a convección permite un tostado lento, suave y una penetración sin precedentes gracias a la circulación de aire caliente. Ésto nos permite regular muchas variables, asegurando la replicabilidad de los resultados.

### CONVECTION

ODYSÉ



Tostados:  
LT / MT- / MT / MT+ / HT  
Tostado Replicable

Gran aporte en estructura, persistencia en boca y, con el tiempo, comienza a aumentar su aporte de dulzor. Odysé se caracteriza por manejar una relación directa entre las temperaturas de tostado y el aporte fenólico de las maderas, sin importar su origen botánico. El resultado; un bajo aporte de taninos para los tostados de temperaturas más elevadas, y un alto aporte para los tostados más bajos. Este es el tipo de tostado con mayor aporte de compuestos fenólicos. El dulzor puede ser ajustado según la receta del tostado.

### CONVECTION

LONG  
AMBROSÍA



Tostados:  
LT / MT- / MT / MT+  
Tostado Replicable

Este tipo de tostado consiste en una convección más prolongada por circulación de aire caliente. Al aumentar el tiempo de tostado y mantener las temperaturas, se logran tostados más suaves en boca, predominando inicialmente los sabores dulces, para luego dar paso a la entrada de especias, la cuales pueden derivar a notas ahumadas y tostadas según la receta. Estructura y persistencia son un rasgo marcado para esta línea.