

tn  
COOPERS

Fontainebleau

Quercus Sessilis



*Una verdadera pieza de colección.*

Armonía perfecta entre la madera y los mejores vinos de crianzas largas.

- Nuestra barrica FONTAINEBLEAU es creada únicamente por las manos de nuestro mejor tonelero, bajo la más estricta selección e inspección de cada duela.
- Integración lenta y controlada gracias a la mejor tasa de intercambio de oxígeno que podemos encontrar, permitiendo una mayor polimerización de los taninos en el tiempo.
- Encontramos un aumento de compuestos aromáticos en la madera, que sus sobre 48 meses de secado, los potencian, como la vainillina, lactonas, furfural y eugenol, dando madera mucho más aromática y baja en taninos.
- Excelente riqueza aromática, estabilidad de color y una textura suave de taninos en boca.



Origen: Bosque Fontainebleau, Francia



Secado natural al aire libre sobre 4 años



Grano extra fino < 1,5 mm



Forêt d'Exception  
Certificado PEFC



#### DIMENSIONES

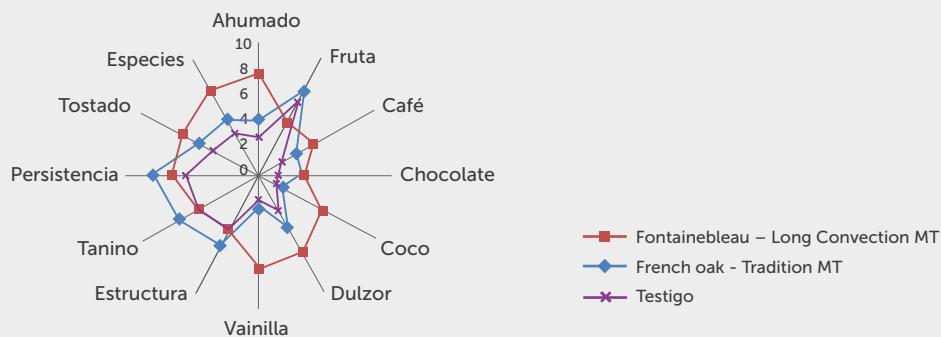
	225 L	228 L	265 L	300 L	500 L
Altura (mm)	945	875	930	950	1065
Fondo (mm)	530	555	560	595	720
Centro (mm)	660	695	70	760	910
Duelas (+/- 2 unidades)	28	30	32	34	40
Zunchos (unid)	6	6	6	6	8
Peso (Kg)	46	46	48	56	78
Espesor Duelas/Fondo (+/- 2 mm)	27	27	27	27	27
Ancho Boca Tapón (mm)	50	50	50	50	50

\* Todas nuestras barricas incluyen tapón de silicona.

\* Disponibles bajo pedido: barricas Kosher y barricas sin gluten. Consultar por condiciones.

Selección de madera proveniente de unos de los más afamados bosques de Francia, del escaso y reconocido bosque Fontainebleau, en la región Île de France. Las características únicas de esta región y la particularidad del terroir, permite obtener una complejidad altamente aromática. Este bosque ha recibido el título de “Forêt d'Exception” por la ONF.

## FONTAINEBLEAU vs FRENCH OAK



## LINEAS DE TOSTADO

### SISTEMA DE TOSTADO POR FUEGO

TRADITION



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

La línea Tradition es nuestro tostado por fuego, con llamas alimentadas por madera de roble como combustible. Esta técnica de tostado hace que se produzca una alta degradación de compuestos fenólicos, lo que conlleva a tener el menor aporte de compuestos fenólicos, lo que incide en una menor percepción de robustez (estructura y astringencia) en el vino tinto, mejorando notas aromáticas.

El fuego producido con nuestros cubos de roble francés genera tostados lentos y profundos en la madera, entregando resultados menos agresivos y más respetuosos con la fruta.

### SISTEMA DE TOSTADO POR CONVECCIÓN - AIRE CALIENTE

La gran diferencia con el tostado a fuego directo es que este proceso es controlado con un software exclusivo que permite predecir certeramente los resultados esperados del tostado en términos de aromas y sabores.

Presenta un potencial aromático y gustativo pronunciado para todos sus atributos sensoriales. Según intensidad de la receta, se destacan notas tostadas, especiadas y ahumadas para temperaturas más altas, y notas dulces y frutales para las más bajas. En boca se evidencia volumen, pero por sobre todo su capacidad de darle corpulencia y persistencia al vino.

CONVECTION



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

**Línea Convection:** En la línea Convection, que incluye recetas desde LT (Light Toast) hasta HT (High Toast), se evidencia una mayor proporción de ciertos compuestos fenólicos que contribuyen a una mayor sensación de estructura en vinos tintos, como también a una mayor capacidad de mantener y fijar el color en el tiempo. El tiempo y temperaturas diseñadas para esta línea, contribuyen con una mayor disponibilidad de polisacáridos de la madera que son transferidos al vino. Esto se traduce en una mayor sensación de volumen en boca.

LONG  
CONVECTION



Tostados: LT/MT-/MT/MT+

**Línea Long Convection:** Usando el mismo sistema de convección (flujo de aire y rangos de temperatura), la línea Long Convection se diferencia por tostados más prolongados, incluyendo recetas que van desde un LT hasta un MT+. El aporte gradual y equilibrado en el tiempo de compuestos fenólicos y aromas al vino permite recomendar esta línea para tiempos de crianza prolongados (sobre 12 meses). La marcada sensación de concentración, persistencia en boca y potencia aromática, representan un atributo icónico para esta línea de tostado.