



BARRICAS SPECIALTIES

tn
·COOPERS·

BIENVENIDOS A NUESTRA LÍNEA SPECIALTIES

Diversas barricas que cultivan aromas únicos. De este origen, descubrirá vinos que florecen con notas distintivas de frutas y cítricos y aromas florales, mientras que con otras descubrirán resultados intensos y complejos. Los invitamos a descubrir un nuevo mundo de aromas y sabores.

Gracias a nuestra exclusiva tecnología de tostado por convección en barricas, hemos aplicado estilos de tostados específicos y tiempos prolongados, lo que, en combinación con nuestras maderas, logran perfiles organolépticos únicos para sus vinos.



TC

• C O O P E R S •

BARRICAS
SPECIALTIES



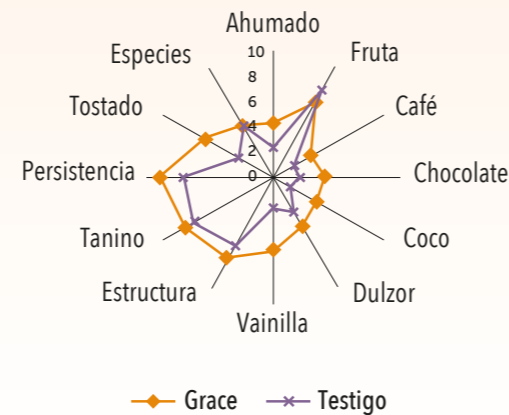
MADERAS TRADICIONALES

≈ GRACE ≈

(ex American-sweet)

Nuestra barrica Grace presenta características únicas, altamente aromática y de gran estructura para los vinos. Este tostado es por lejos el que tiene una mayor concentración de vainillina, pero al ser tan rico en otros compuestos aromáticos como eugenol y guayacol, hace que la percepción global sea dulce con bajas notas de tostado. Aromas y sabores muy bien equilibrados gracias a su tostado más ligero.

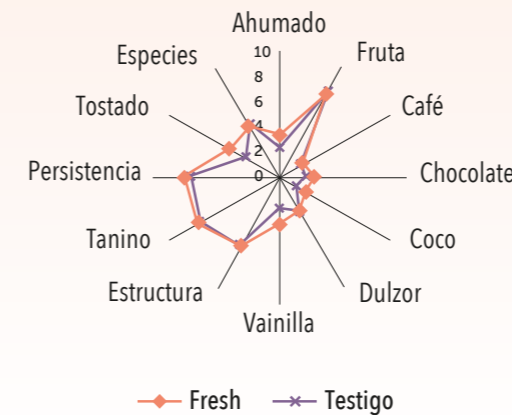
En boca es sin duda una de las más intensas, aportando estructura y largo a los vinos. Las guardas prolongadas son su óptimo para obtener vinos altamente complejos.



≈ FRESH ≈

Aplicando un exclusivo estilo de tostado delicado a baja temperatura y tiempo prolongado, lo que nos permite alcanzar taninos sedosos y elegantes. El resultado nos entrega vinos donde se realza la fruta fresca en nariz y mejora el largo, la estructura y persistencia en boca, sin aportar notas de tostado. Este tostado alcanza la frescura en plenitud.

Tiene muy buenos resultados en fermentaciones y guardas cortas, como así también guarda de vinos por largos periodos. Este es el tostado que tiene mayor aporte de fenoles totales. Nuestra barrica Fresh es la candidata perfecta para variedades delicadas o donde se quiere destacar la variedad, pero con aporte de estructura y complejidad.

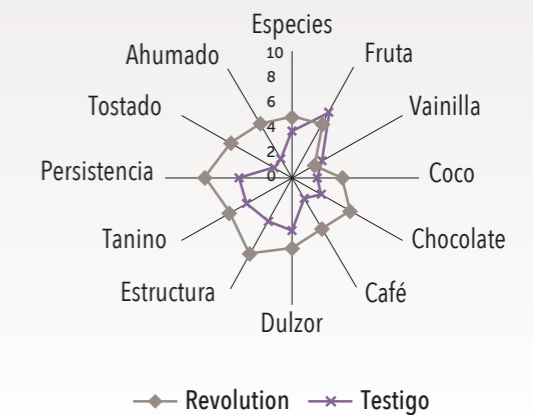


≈ REVOLUTION ≈

(ex American intense)

Revolution es una barrica que entrega una explosión de aromas, intensa en todas sus formas, en especial, en boca. En aromas tenemos alta entrega de chocolate, coco, café y especias, como dijimos, una explosión de aromas muy bien balanceados con la fruta que entrega el vino.

En boca el aporte de sabores tostado, café y ahumado es alto y se mezclan con la fruta produciendo un vino complejo. De boca potente con buena estructura tánica y una muy larga persistencia.





≈ ELEVATION ≈

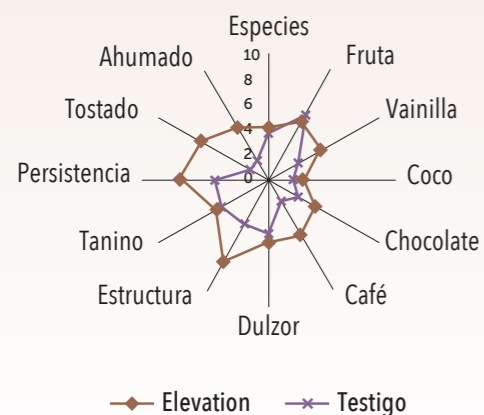
(French intense)

Sin duda una de las barricas más intensas tanto en aromas como sabores.

El aroma es complejo y de alta potencia, ya que tiene alta expresión de vainilla, chocolate y tostado, que se mezclan con la fruta del vino.

En boca también muestra muchas capas de sabores, donde destacan las notas tostadas y el café negro. Su textura es suave y sabrosa, dando bocas gentiles.

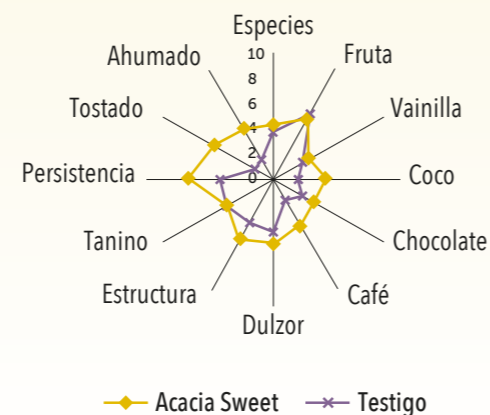
Elevation es una barrica ideal para realzar un vino intenso.



≈ ACACIA SWEET ≈

Hemos extraído con delicadeza los fieles aromas y sabores de la acacia, aplicando un exclusivo sistema de tostado ligero, haciéndolos destacar por sobre la fruta.

En nariz los aromas a coco, chocolate y tostado, aportan a la complejidad y en boca aporta estructura y persistencia, haciendo el vino más ancho y largo, con agradables notas a tostado y ahumado.



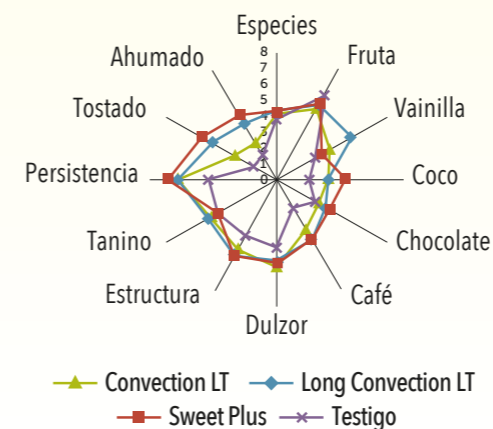
MADERAS EXÓTICAS

≈ ACACIA ≈

Proveniente de Rumania, la madera de acacia, también conocida como acacia falsa, se caracteriza generalmente por su bajo contenido de taninos extraíbles y un mayor ambiente reductivo, ideal para preservar la fruta y mantener los vinos frescos.

Esta especia contribuye con un alto contenido de aldehídos aromáticos, asociados con notas de vainilla y potencia las notas florales con el tiempo. En vino blanco confiere cualidades aromáticas, mejora la fruta y entrega carácter floral y en vino tinto las notas especiadas.

A diferencia del roble, la acacia necesita un tiempo de secado de entre 12 a 18 meses.

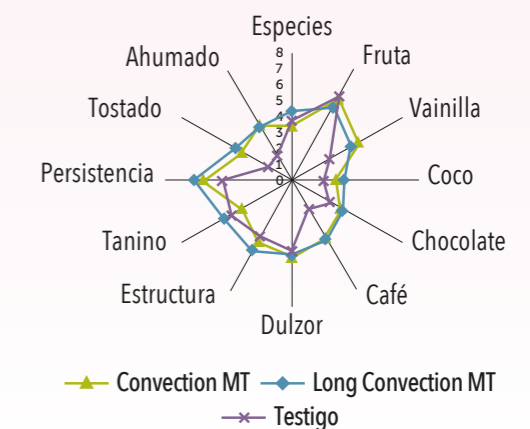


≈ LENGUA ≈

La madera de lengua es obtenida bajo explotación sustentable de bosques patagónicos en Chile, con certificación FSC.

Su uso en la crianza de vinos y alcoholes aporta características únicas, obteniendo un perfil aromático que potencia la fruta roja, notas dulces, toques de cedro y leves notas de tostado. Compuestos aromáticos destacados: vainillina y eugenol. En el paladar, mejora el centro de boca, aporta volumen y vuelven a aparecer notas frutales y florales. Destaca su bajo aporte de astringencia y taninos muy suaves y delicados. En alcoholes aporta un color rosado pálido muy delicado y realza los sabores de la miel y ahumado.

Recomendación de uso: Guardas cortas a medias (6-9 meses).





LENGA
from Patagonia

WWW.TNCOOPERS.COM

tn

·COOPERS·