



COOPERS

• ROBLE AMERICANO •

Quercus Alba



100% Quercus Alba



Secado al aire libre entre 24 a 36 meses

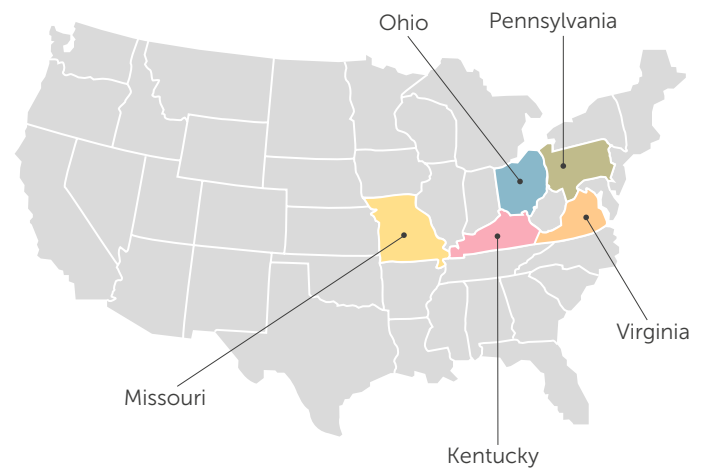


Grano fino



Tala de árboles maduros, desde los 90 años de edad.

- TN Coopers se aprovisiona de esta madera sólo con proveedores certificados desde las prestigiosas zonas de Kentucky, Missouri, Pennsylvania, Ohio y Virginia.
- La mayor transferencia de oxígeno y una liberación más rápida de aromas ayuda a que los vinos pierdan su astringencia y dureza más pronto.
- El trabajo cuidadoso de TN Coopers en la selección de la madera, junto con una meticulosa preparación de las duelas durante el proceso de secado y tostado, logran conseguir productos que aromatizan muchísimo al vino, pero sin excesos, con notas de coco y vainilla contribuyendo apenas al robustecimiento del vino.



*Selección específica de bosques según disponibilidad.



DIMENSIONES

	160 L	225 L	228 L	265 L	300 L	500 L
Altura (mm)	945 ± 5	945 ± 5	875 ± 5	930 ± 5	950 ± 5	1.065 ± 5
Fondo (mm)	440 ± 5	530 ± 5	555 ± 5	560 ± 5	595 ± 5	720 ± 5
Centro (mm)	595 ± 5	685 ± 5	720 ± 5	735 ± 5	785 ± 5	935 ± 5
Espesor duelas (mm)	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2
Espesor Fondo (mm)	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2
Ancho Boca (mm)	50	50	50	50	50	50
Cantidad de Duelas (Nº)	26 ± 2	30 ± 2	30 ± 2	32 ± 2	34 ± 2	40 ± 2
Cantidad de Zunchos (Nº)	6	6	6	6	8	8
Peso (kg)	41 ± 1	49 ± 1	50 ± 1	52 ± 1	62 ± 1	84 ± 1
Superficie de contacto	1,65/1,70 m ²	2,05/2,10 m ²	2,09/2,15 m ²	2,35/2,40 m ²	2,44/2,50 m ²	3,45/3,50 m ²

* Todas nuestras barricas incluyen tapón de silicona.

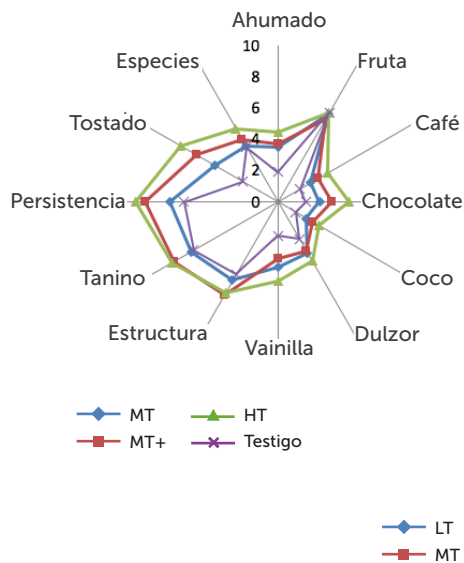
* Consultar por otros formatos.

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

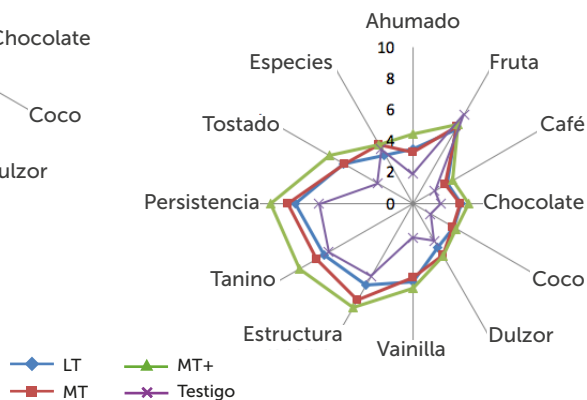
• ROBLE AMERICANO •

PERFILES SENSORIALES

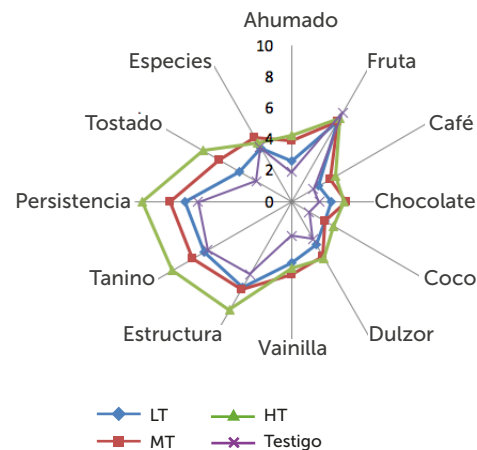
CONVECTION



LONG CONVECTION



TRADITION



LINEAS DE TOSTADO

SISTEMA DE TOSTADO POR CONVECCIÓN

Exclusivo software desarrollado y patentado por TN Coopers.

Mediante el uso de principios termodinámicos, este sistema trabaja en torno al flujo de aire caliente, controlando las temperaturas a través del interior de las barricas. Tostado lento, suave, homogéneo y de mayor penetración. Permite la personalización completa del proceso, asegurando así la replicabilidad de los resultados en todo momento.

CONVECTION



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

Línea Convection: 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: Tostados prolongados que van desde 3 a 6 horas. El aporte gradual y equilibrado en el tiempo de compuestos fenólicos y aromas al vino permite recomendar esta línea para tiempos de crianza prolongados. La marcada sensación de concentración, persistencia en boca y potencia aromática, representan un atributo icónico para esta línea de tostado.

SISTEMA DE TOSTADO POR FUEGO

TRADITION



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

Esta barrica debe su carácter único a un ancestral proceso de tostado francés, llamado *Chauffe à Cœur*, "tostado al corazón". Humedecemos la roseta con agua caliente purificada, calentándola en una cámara de vapor para abrir los poros, y finalmente, aplicando un cuidadoso tostado de afinamiento. Nuestro proceso agua-vapor facilita el doblado y elimina cualquier residuo remanente de resina. Aporta complejidad, suavidad en taninos, permanencia de la fruta y notas dulces.