

# BARRICA *Finesse*

ROBLE FRANCÉS

*Quercus Petraea / (Quercus Sessilis)*

*tr*  
COOPERS

## Nuestra barrica Finesse aporta toda la elegancia aromática para crianzas largas de grandes vinos

- Una barrica de alta gama desarrollada especialmente para crianzas largas. Gracias a sus especificaciones técnicas asegura una mejor tasa de intercambio de oxígeno, permitiendo una mayor polimerización de los taninos en el tiempo.
- Su traspaso lento y moderado de oxígeno entregan la máxima riqueza aromática, estabilidad del color y textura en boca.
- Esta especie presenta una importante contribución aromática, compleja, elegante y equilibrada. Aporta ácidos fenólicos y taninos elágicos, que permiten contribuir de manera importante a la estructura del vino.



Grano Extra fino <1,5 mm



Secado al aire libre sobre los 36 meses



Bosques señoriales de más de 200 años.  
Cultivados bajo la técnica Haute Futaie  
Origen\*: Allier, Tronçais, Nevers, Vosges, Centre

\*Selección específica de bosques según disponibilidad.



Certificado PEFC



### DIMENSIONES

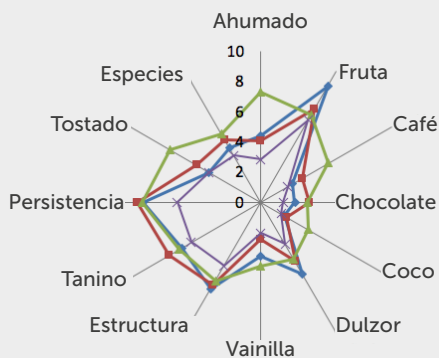
	160 L	225 L	228 L	265 L	300 L	500 L
Altura (mm)	945 ± 5	945 ± 5	875 ± 5	930 ± 5	950 ± 5	1.065 ± 5
Fondo (mm)	440 ± 5	530 ± 5	555 ± 5	560 ± 5	595 ± 5	720 ± 5
Centro (mm)	595 ± 5	685 ± 5	720 ± 5	735 ± 5	785 ± 5	935 ± 5
Espesor duelas (mm)	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2
Espesor Fondo (mm)	27 ± 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)	8	8	8	8	8	8
Peso (kg)	38,5 ± 1	46 ± 1	47 ± 1	48 ± 1	56 ± 1	79 ± 1
Superficie de contacto	1,65/1,70 m <sup>2</sup>	2,05/2,10 m <sup>2</sup>	2,09/2,15 m <sup>2</sup>	2,35/2,40 m <sup>2</sup>	2,44/2,50 m <sup>2</sup>	3,45/3,50 m <sup>2</sup>

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

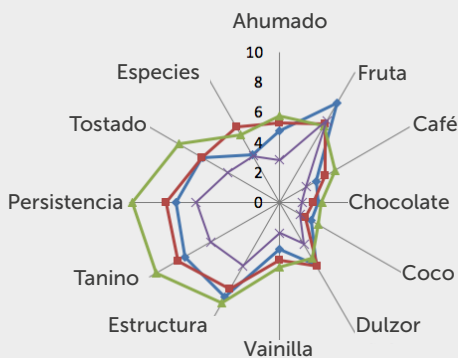
\* Todas nuestras barricas incluyen tapón de silicona blanca food grade.

## PERFILES SENSORIALES

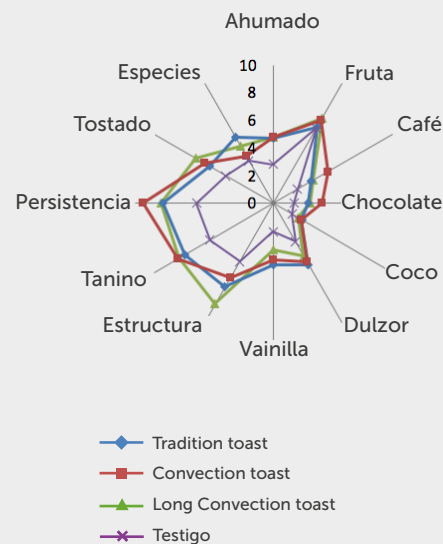
TOSTADO **LT**



TOSTADO **MT**



TOSTADO **HT**



## 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 *Chauffé 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.