



• BARRIQUE MERRANDIER •



Grana Extra Fine (GEF)



Grana Fine (GF)



Essiccato all'aria fino a 48 mesi.



ROVERE FRANCESE

(*Quercus Petraea*)

Origine: Allier, Tronçais, Nevers, Vosges, CENTER. Certificato PEFC.

ROVERE AMERICANO

(*Quercus Alba*)

Origine: Pennsylvania, Missouri, Kentucky, Ohio & Virginia.

ROVERE EUROPEO

(*Quercus Petraea*)

Origine: Rumania, Ucraina, Ungheria. Certificato PEFC.

ACACIA

(*Robinia Pseudoacacia*)

Origine: Romania. Certificato PEFC.

LENGA

(*Nothofagus Pumilio*)

Origine: Patagonia. Certificato FSC.

CILIEGIO

(*Prunus Avium*)

Origine: Rumania.

* Verificare la disponibilità nei formati Acacia, Ciliegio e Lenga da 300 e 500 litri.

LA NOSTRA BARRIQUE BLEND, FATTA SU MISURA

Convinti che ogni vino meriti una soluzione unica, TN Coopers offre la possibilità di assemblare la barrique secondo le preferenze di ogni enologo.

Merrandier per TN Cooper significa progettare una botte su misura. La flessibilità che offre Merrandier ci permette di combinare diverse origini e tipologie di legni.

Oggi vi accompagniamo e vi guidiamo nella realizzazione di una barrique tecnica su misura, secondo le vostre esigenze.

DIMENSIONI	160 L	225 L	300 L	500 L
Altezza (mm)	945 ± 5	945 ± 5	950 ± 5	1065 ± 5
Testa Ø (mm)	440 ± 5	530 ± 5	595 ± 5	720 ± 5
Massima curvatura Ø (mm)	595 ± 5	660 ± 5	760 ± 5	935 ± 5
Spessore doghe (mm)	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2
Spessore fondi (mm)	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2
Cocchiume (mm)	50	50	50	50
Numero di doghe	26 ± 2	30 ± 2	34 ± 2	40 ± 2
Numero di cerchi	6	6	8	8
Peso (kg)	39,5 ± 1	47 ± 1	58 ± 1	80 ± 1

* Valori di riferimento a scopo informativo. Prodotto fatto a mano, le misure possono variare.

* Tutti le nostre botti includono un tappo di silicone bianco per uso alimentare.

* Disponibile su richiesta: Kosher e senza glutine.

* Siete pregati di contattarci per ulteriori informazioni

• BARRIQUE MERRANDIER •

Il nostro rovere è essiccato all'aria fino a 48 mesi per quelli di origine francese ed europea è possibile selezionare Grana Fine o Grana Extra Fine.

In questo modo possiamo usare l'Acacia per conservare la frutta ed esaltarne la freschezza, grazie al suo basso contenuto di whisky-lattoni, tannini e basso trasferimento di ossigeno. Se vogliamo sapori più intensi, il Ciliegio fornisce sentori di frutta rossa e il suo alto tasso di permeabilità all'ossigeno, fa sì che i vini evolveino rapidamente. Nel caso del Lenga, si hanno tassi medi di trasferimento di ossigeno e un leggero contributo di composti di quercia e tannini, il che rende il vino gentile preservandone la frutta.

TOSTATURE

TOSTATURA A CONVENZIONE

La convezione è l'applicazione controllata di una corrente di aria calda, convettiva ed omogenea, per un determinato periodo di tempo, in modo da generare una serie di mutamenti fisico-chimici sui composti del legno (cellulosa, emicellulosa e lignina), sui suoi derivati fenolici e sui suoi precursori aromatici.

La grande differenza con la tostatura a fuoco diretto è che, tale processo, è controllato da un software esclusivo che permette di prevedere, con precisione, i risultati che si vogliono ottenere dalla tostatura, in termini di aromi e sapori.

Questo rappresenta un'opportunità per l'industria del vino, in quanto consente la replicabilità nel tempo di ogni prodotto.

Si ottiene, inoltre, una maggiore penetrazione della tostatura rispetto al metodo tradizionale a fuoco che si traduce in una maggior vita utile del prodotto stesso.

CONVECTION



Tostatura: LT/MT/MT+/HT

Alto apporto dei composti fenolici che contribuiscono ad un maggior senso di struttura ed a una maggior capacità di mantenere e fissare il colore nel tempo, nei vini rossi. La tostatura prolungata e le temperature stabilite per questa linea, contribuiscono alla creazione di notevoli quantità di polisaccaridi del legno che saranno trasferiti al vino. Questo si traduce in una maggior sensazione di volume in bocca.

LONG
CONVECTION



Tostatura: LT/MT/MT+

Tostatura prolungata da 3 a 6 ore. Il graduale ed equilibrato apporto di composti fenolici e di aromi al vino nel tempo ci permette di consigliare questa linea per lunghi periodi di affinamento. La spiccata sensazione di corpo, la persistenza in bocca e la potenza aromatica rappresentano l'attributo iconico di questa linea di tostatura

TOSTATURA A FUOCO

TRADITION



Tostatura: LT/MT/MT+/HT

Questa barrique deve il suo carattere unico ad un antico processo di tostatura francese chiamato Chauffe à Coeur, "tostatura del cuore". Inumidiamo la rosetta con acqua calda purificata, la riscaldiamo in una camera a vapore per aprire i pori e infine applichiamo un'attenta tostatura a fuoco. Il processo acqua-vapore facilita la piegatura e rimuove eventuali residui resinosi rimasti. Fornisce complessità, morbidezza nei tannini, rispetto del frutto e note dolci.