

COOPERS

• ROBLE EUROPEO •

Quercus Petraea (Quercus Sessilis)



Certificado PEFC



Grano fino



Secado al aire libre hasta 36 meses

- El roble europeo corresponde a la misma especie de Q. Sessilis (Q Petraea) por lo que también se trabaja mediante corte por método de hendido. Estas maderas provienen de distintos países, donde podemos destacar los bosques del monte Semenic en Rumania; desde los Carpatos en Ucrania y Hungría.
- El roble proveniente de esta zona contribuye con una complejidad aromática similar a la del roble francés, pero levemente más intenso hacia las notas de clavo de olor, almendras, coco y vainilla, que se explican por un aporte significativo al vino de furfural, eugenol y lactonas en el tiempo.



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	1065 ± 5
Fondo Ø (mm)	440 ± 5	530 ± 5	555 ± 5	560 ± 5	595 ± 5	720 ± 5
Centro Ø (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 Ø (mm)	50	50	50	50	50	50
Cantidad de Duelas	26 ± 2	30 ± 2	30 ± 2	32 ± 2	34 ± 2	40 ± 2
Cantidad de Zunchos	6	6	6	6	8	8
Peso (kg)	38,5 ± 1	46 ± 1	47 ± 1	48 ± 1	56 ± 1	79 ± 1

Valores de referencia con fines informativos. Producto hecho a mano, las medidas pueden variar.

* Todos nuestros barriles incluyen un tapón de silicona de grado alimenticio blanco.

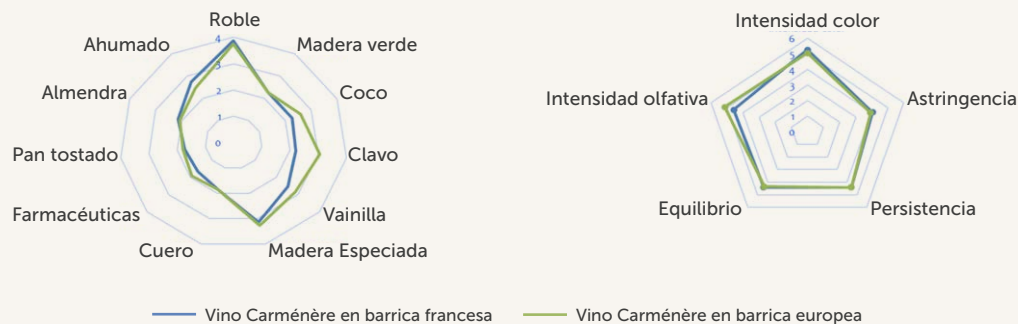
* Disponible bajo pedido: Kosher y sin gluten.

* Por favor contáctenos para más información

• ROBLE EUROPEO •

PERFIL 12 MESES DE GUARDA

Comparación Roble francés vs. Roble Europeo



Resultados de Roble Francés vs Roble Europeo fueron realizados en base a un estudio en conjunto con la Univ. de Talca "Influencia de Quercus Sessilis (rumano) para la crianza de vinos tintos chilenos: Efecto en la calidad del vino versus maderas de roble tradicionales"

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+/HT

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+

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.

SPECIALTIES

Gracias al exclusivo software que controla el tostado por convección, considerando principios termodinámicos con variables de tiempo, temperatura, humedad y flujo de aire controlado permitiendo crear recetas únicas que, combinadas con nuestras maderas, dan origen a un nuevo mundo de aromas y sabores.

SISTEMA DE TOSTADO POR FUEGO

TRADITION



Tostados: LT/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.