

tn
· COOPERS ·

Fontainebleau

Quercus Sessilis



Una verdadera pieza de colección.
Armonía perfecta entre la madera y los mejores vinos de crianzas largas.

- De las hábiles manos de nuestro maestro tonelero, FONTAINEBLEAU está elaborada con una experiencia meticulosa, entregando más que un barril - una verdadera obra maestra.
- Integración lenta y controlada gracias a la mejor tasa de intercambio de oxígeno que podemos encontrar, permitiendo una mayor polimerización de los taninos en el tiempo.
- Encontramos un aumento de compuestos aromáticos en la madera, que sus sobre 48 meses de secado, los potencian, como la vainillina, lactonas, furfural y eugenol, dando madera mucho más aromática y baja en taninos.
- Excelente riqueza aromática, estabilidad de color y una textura suave de taninos en boca.



Origen: Bosque Fontainebleau, Francia



Secado al aire libre por 48 meses



Grano extra fino < 1,5 mm



Forêt d'Exception Certificado PEFC



DIMENSIONES

	225 L	228 L
Altura (mm)	945	875
Fondo Ø (mm)	530	555
Centro Ø (mm)	685	695
Espesor Duelas (mm)	27 ± 2	27 ± 2
Espesor Fondo (mm)	27 ± 2	27 ± 2
Ancho Boca Ø (mm)	50 30	50 30
Cantidad de Duelas	± 2 8	± 2 8
Cantidad de Zunchos	46	47
Peso (Kg)		

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

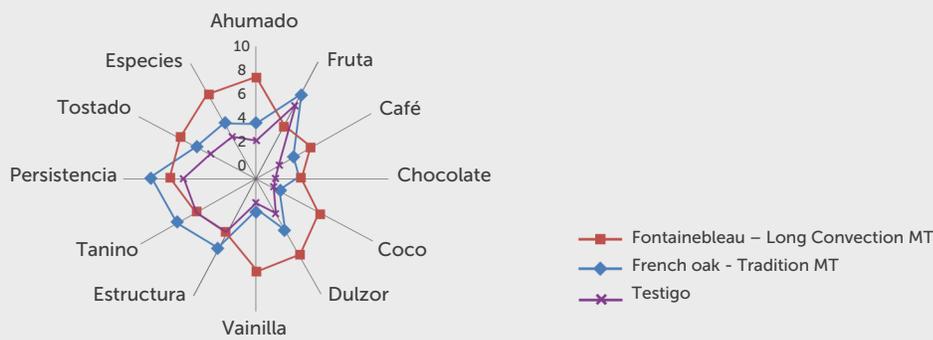
* Todas nuestras barricas Fontainebleau incluyen tapón de vidrio y tapón blanco de silicona – ambos food grade.

* Disponible bajo pedido: Kosher y sin gluten.

* Por favor contáctenos para más información

Selección de madera proveniente de unos de los más afamados bosques de Francia, del escaso y reconocido bosque Fontainebleau, en la región Île de France. Las características únicas de esta región y la particularidad del terroir, permite obtener una complejidad altamente aromática. Este bosque ha recibido el título de “Forêt d'Exception” por la ONF.

FONTAINEBLEAU vs FRENCH OAK



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.



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.



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.

SISTEMA DE TOSTADO POR FUEGO



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.