

• BARRICA MERRANDIER •



Grano Extra Fino (GEF)



Grano Fino (GF)



Secado al aire libre hasta 36 meses



ROBLE FRANCÉS

(*Quercus Petraea*)

Origen: Allier, Tronçais, Nevers, Vosges, CENTRO. Certificado PEFC.

ROBLE AMERICANO

(*Quercus Alba*)

Origen: Pennsylvania, Missouri, Kentucky, Ohio y Virginia.

ROBLE EUROPEO

(*Quercus Petraea*)

Origen: Rumania, Ucrania, Hungría. Certificado PEFC.

ACACIA

(*Robinia Pseudoacacia*)

Origen: Rumania. Certificado PEFC

LENGA

(*Nothofagus Pumilio*)

Origen: Patagonia. Certificado FSC

* Consultar disponibilidad en formatos 300 y 500 lt de Acacia, Cherry y Lengua

NUESTRA BARRICA BLEND, HECHA A TU MEDIDA

Convencidos de que cada vino merece una solución única, TN Coopers ofrece la posibilidad de armar la barrica de acuerdo a las preferencias de cada enólogo.

Merrandier para TN Coopers es diseñar una barrica a tu medida. La flexibilidad que da Merrandier nos permite jugar con diferentes orígenes de madera y tamaños.

Hoy te acompañamos y guiamos para desarrollar una barrica hecha a TU medida, el límite es soñar.

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	6	8
Peso (kg)	38,5 ± 1	46 ± 1	47 ± 1	48 ± 1	56 ± 1	79 ± 1
Tipo Tapón	Silicona blanca, Grado alimenticio					

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

• BARRICA MERRANDIER •

Nuestros robles son secados al aire hasta 36 meses y en el caso del origen Francés y Europeo se puede seleccionar Grano fino como Grano Extra Fino.

De esta manera podemos usar, Acacia, para preservar fruta y realzar el frescor, al tener bajo aporte de whisky-lactona, taninos y una baja transferencia de oxígeno. Si queremos ir a sabores más intenso, el Cherry aporta sabores a frutas rojas y su alta tasa de permeabilidad al oxígeno, hace que los vinos evolucionen de manera rápida. En el caso de la Lenga, tenemos tasas de transferencia de O₂ media y leve aporte de compuestos de roble y taninos, lo que hace que el vino sea gentil y se preserve la fruta.

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.

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 Coeur, "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.