

COOPERS

• ROBLE AMERICANO •

Quercus Alba



Secado al aire libre sobre 24 meses



Grano fino



Tala de árboles maduros, desde los 90 años de edad.

SELECCIÓN DE BOSQUES

Pensilvania

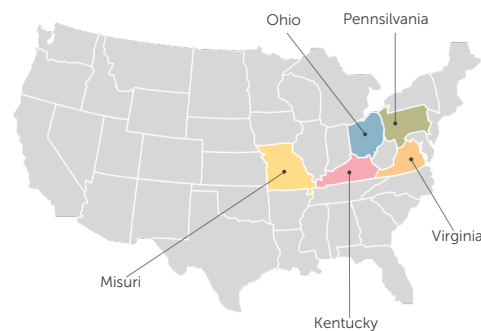
Considerado uno de los mejores para la producción de vino debido a sus taninos suaves y sabores ricos y plenos. La estructura del grano es un componente clave para hacer del roble de Pensilvania una buena fuente de roble de calidad, que se relaciona directamente con la corta temporada de crecimiento debido a sus inviernos fríos y veranos suaves y cortos. La estructura del grano ayuda a suavizar la influencia de los taninos tanto en el roble americano como en el francés. El proceso de acostumbramiento hace que el roble sea aún más elegante para los vinos al lixiviar los taninos ásperos. En el vino envejecido en roble de Pensilvania se pueden encontrar moca, chocolate y frutas oscuras maduras como la mora, la cereza oscura y el cassis. Tabaco y algunas veces también se pueden encontrar ligeras características ahumadas.

Kentucky, Ohio y Misuri

Los tres estados tienen una gran riqueza de roble americano debido a la tierra fértil y la larga temporada de crecimiento, lo que da como resultado un roble con una estructura de fibra ancha y taninos robustos, lo que favorece un mayor intercambio de oxígeno. El crecimiento medio en estos bosques es significativamente mayor que la que se encuentra en Pensilvania y otros estados del norte con temporadas de crecimiento más cortas. Los perfiles de sabor del roble americano de esta región ofrecen una amplia gama de características, desde aserrín y roble fresco hasta sabores ahumados y tocino, y frutas maduras como la ciruela y la frambuesa.

Virginia

Varía mucho en la rigidez del grano debido al clima variable dentro del estado. El roble de esta región tendrá atributos más suaves y elegantes, similares al roble que se encuentra en Pensilvania, y el roble con un grano más ancho será más similar al roble de los bosques del medio oeste. Los sabores como el chocolate y berries se encuentran en el roble de esta región y taninos suaves o robustos según el tipo de grano.



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 ± 5 720
Fondo Ø (mm)	440 ± 5	530 ± 5	555 ± 5	560 ± 5	595 ± 5	± 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)	41 ± 1	49 ± 1	50 ± 1	52 ± 1	62 ± 1	84 ± 1
Superficie de contacto	1,65/1,70 m ²	2,05/2,10 m ²	2,09/2,15 m ²	2,35/2,40 m ²	2,44/2,50 m ²	3,45/3,50 m ²

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.

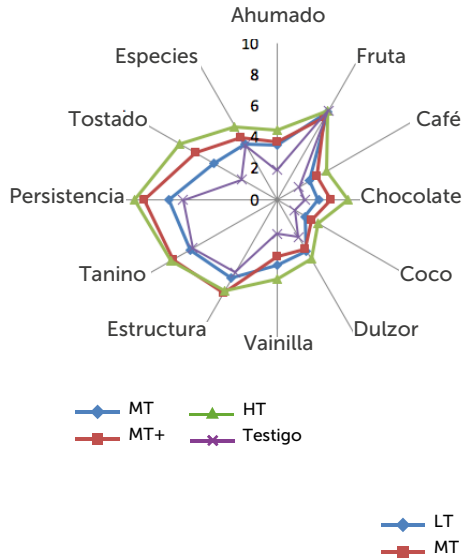
* Disponible bajo pedido: Kosher y sin gluten.

* Por favor contáctenos para más información.

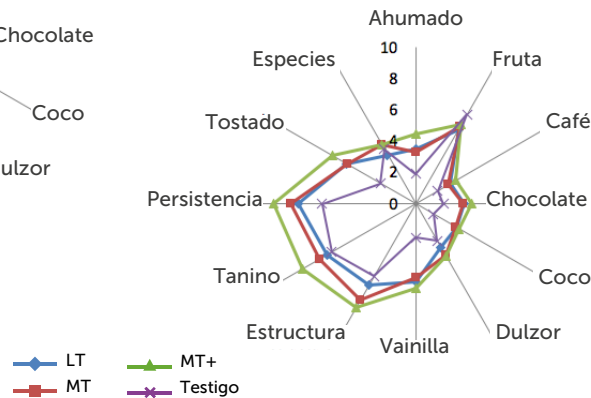
• ROBLE AMERICANO •

PERFILES SENSORIALES

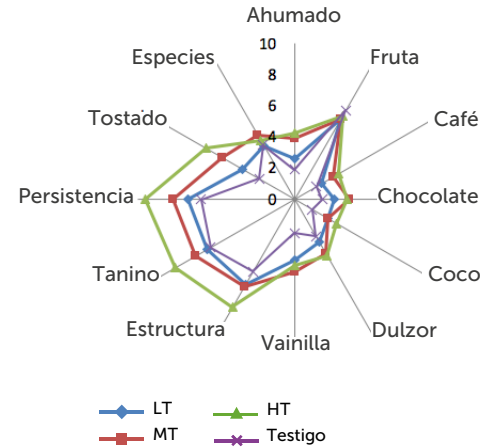
CONVECTION



LONG CONVECTION



TRADITION



LÍNEAS 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.