



TR
COOPERS
FRENCH OAK

• ROBLE FRANCÉS •

Quercus Petraea (Quercus Sessilis)



Certificado PEFC



Secado al aire libre hasta 36 meses



Grano fino



Bosques maduros de más de 180 años, cultivados bajo la técnica haute futaie

SELECCIÓN DE BOSQUES

ALLIER

Suelo es de arcilla gruesa, silíceo y no muy fértil. Crecimiento extremadamente vertical y regular de los troncos. El grano es fino, compacto y ligeramente poroso con una extracción de tanino dulce y aromas agradables.

TRONÇAIS

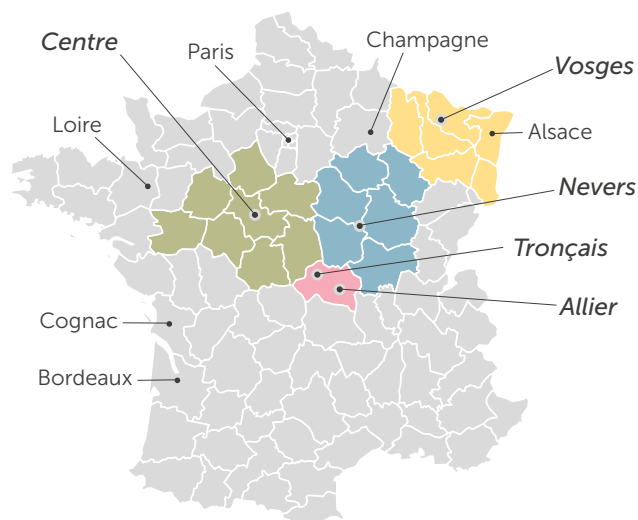
El bosque más reconocido del departamento de Allier. Posee características similares a Allier, mostrando un grano más fino.

NEVERS

Se encuentra roble de grano medio en comparación con el de Allier, pero de indudable calidad. Resultado: mayor extracción de taninos.

VOSGES

Clima más frío, desarrollo del árbol más lento. Presenta tradicionalmente un grano fino.



DIMENSIONES	160 L	225 L Export	225 L Château	228 L	265 L	300 L	500 L
Altura (mm)	945 ± 5	945 ± 5	945 ± 5	875 ± 5	930 ± 5	950 ± 5	1.065 ± 5
Fondo Ø (mm)	440 ± 5	530 ± 5	530 ± 5	555 ± 5	560 ± 5	595 ± 5	720 ± 5
Centro Ø (mm)	595 ± 5	685 ± 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	27 ± 2
Espesor Fondo (mm)	27 ± 2	27 ± 2	22 ± 2	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2
Ancho Boca Ø (mm)	50	50	50	50	50	50	50
Cantidad de Duelas	26 ± 2	30 ± 2	30 ± 2	30 ± 2	32 ± 2	34 ± 2	40 ± 2
Cantidad de Zunchos	6	6	6	6	6	6	8
Peso (kg)	38,5 ± 1	46 ± 1	43 ± 1	47 ± 1	48 ± 1	56 ± 1	79 ± 1
Superficie de contacto	1,65/1,70 m ²	2,05/2,10 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.

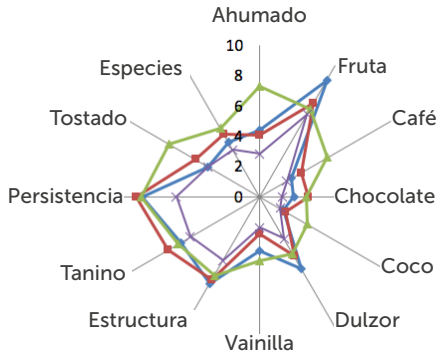
* Disponible bajo pedido: Kosher y sin gluten.

* Por favor contáctenos para más información.

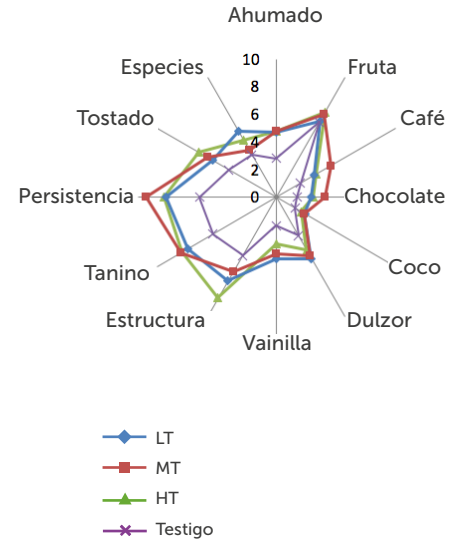
• ROBLE FRANCÉS •

PERFILES SENSORIALES

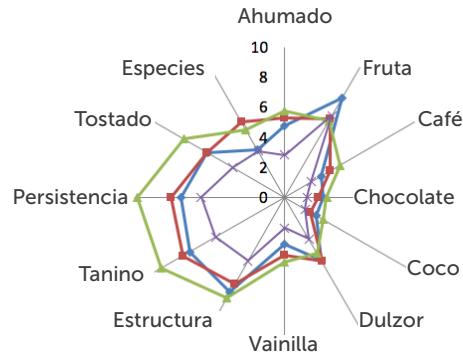
TRADITION



LONG CONVECTION



CONVECTION



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.

TRADITION



Tostados: LT/MT/MT+/HT

SISTEMA DE TOSTADO POR FUEGO

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.