



BARRICA *Tailored*



Certificado PEFC



Secado al aire libre por 48 meses



Grano extra fino



Combinación de los Bosques más prestigiosos de Francia y Fontainebleau

Nuestra barrica Tailored está diseñada con una mezcla precisa de robles seleccionados de los bosques de Allier y Fontainebleau.

Su grano extra fino y tostado especialmente creado para realzar las notas de especias dulces y vainilla, aportan taninos voluptuosos y suaves, que nos entregan la complejidad y elegancia que buscamos en los vinos de alta gama. Su final largo y persistente, nos muestra que Tailored está concebida para vinos que quieren expresar su terroir de manera moderna y sofisticada.



DIMENSIONES

	225 L	300 L
Altura (mm)	945 ± 5	950 ± 5
Fondo Ø (mm)	530 ± 5	595 ± 5
Centro Ø (mm)	685 ± 5	785 ± 5
Espesor Duelas (mm)	27 ± 2	27 ± 2
Espesor Fondo (mm)	27 ± 2	27 ± 2
Ancho Boca Ø (mm)	50	50
Cantidad de Duelas	30 ± 2	34 ± 2
Cantidad de Zunchos	6	8
Peso (Kg)	46 ± 1	56 ± 1

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

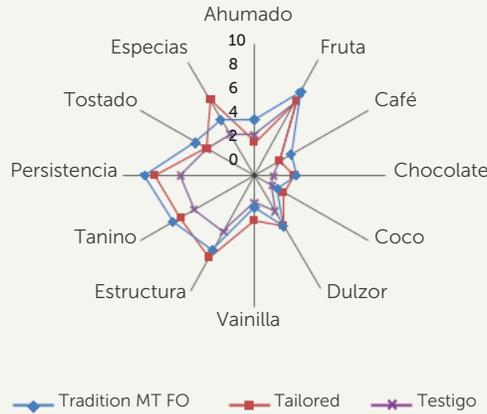
* Todos nuestros barriles incluyen un tapón de silicona de grado alimenticio blanco.

* Disponible bajo pedido: Kosher y sin gluten.

* Por favor contáctenos para más información.

PERFIL SENSORIAL

TAILORED vs ROBLE FRANCÉS



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.