

# Tostados

Nuestros tostados se dividen en tres categorías según el tiempo y la temperatura superficial de la madera:

- **Categoría N**
- **Categoría S**
- **Categoría V**

**Tostados LTN (Light Normal) y LTS (Light Longhearted):** para vinos blancos o tintos de estructura baja y con una estructura baja para una larga duración hasta 12 meses.

Revela diferentes aromas especiados, como vainilla o clavo de olor. Exacerba las notas frutales y florales del vino añadiendo grasa (especialmente para el «Longue à Cœur»). Un tostados Ligero mejora la estructura tánica del vino y también estabiliza las antocianinas.

**Tostados MTN (promedio normal) y MT+N (medio plus) Normal):** para vinos blancos o tintos de estructura media, con cuerpo medio a grande, períodos de maduración de hasta 16 meses.

Permiten mantener la tipicidad del vino mejorando su carácter, complejidad. El tostados Medio (más sutil) se caracteriza por la presencia de aromas especiados con ligeras notas de vainilla o tofee, aporta **elegancia con respeto a la fruta**.

El tostados Normal Medium Plus es más pronunciado con notas de pastelería y vainilla bien presentes, así como ligeras notas tostadas y de chocolate, aportando también complejidad en boca.

**Tostados MTS (Promedio Corazón Largo) y MT+S (Promedio Corazón Largo):** para vinos tintos potentes y crianza de más de 15 meses.

Estos tostados dan una impresión de grasa y dulzura proveniente de las moléculas de vainillina muy presentes. Encontramos aromas de pan tostado y toffe (principalmente para calentar a media longitud), caramelo, almendra y chocolate (principalmente para calentar a media longitud). Son menos estructurantes que los promedios normales, pero aumentan el volumen en boca y la impresión de redondez.

**Tostados HTN (Forte Normale) y HTS (Forte Longue à Cœur):** para un vino tinto potente, con una maduración mínima de 12 meses, cuando se busca el carácter tostado. Con un Forte, la madera pierde casi todos sus aromas especiados, dando paso a aromas más pronunciados como caramelo, café y chocolate con notas tostadas.

**Tostados MTV (Medio con riego) y MT+V (Medio Plus con riego):** destaca la fruta y desarrolla frescura respetando la tipicidad de la variedad de uva.

Recomendable en variedades de uva blanca (respeto a los tios) o variedades de uva roja delicada cuyo objetivo es respetar el fruto.

La complejidad de la entrada de madera no es el objetivo de este tipo de calefacción.

*Nuestro equipo está aquí para ofrecerle soporte técnico,  
no dude en hacer todas sus preguntas para ayudarle en sus elecciones de calefacción.*

