

Gama para vinos

Durante muchos años hemos estado estudiando el impacto de organoléptica de los diferentes bosques franceses sobre los vinos y alcoholes.

El origen de la madera es una fuente importante de variabilidad, vinculada a por supuesto con la especie. Hemos observado en nuestros experimentos que las mezclas forestales aportan una mayor complejidad aromática.

La reproducibilidad es también mucho más precisa.

Mezclas para vinos blancos:

- **Etoile** : selección de estacas en el centro de Francia 24 meses seco grano medio natural para vino blanco.
- **Burgonde** : Selección de estacas del Este de Francia. El cultivo de la madera cumple un conjunto preciso de especificaciones, es decir es más corta que las barricas dedicadas al vino tinto.

Mezclas para vinos tintos:

- **Autenticidad**: Selección del centro tipo Merrain Francia, 24 meses secado natural grano medio.
- **Seleccionar**: Selección de estacas principalmente de la sección Francia central, 24 a 30 meses secado natural, grano medio y granos finos.
- **XO**: Selección de estacas tipo centro Francia, 30 a 36 meses secado natural de grano fino.
- **Harmony**: Selección de estacas y fondos de estilo europeo oriental (calentado) Francia central, 24 meses secado natural grano medio.

DETALLE:

ETOILE: Respeta los tioles y la frescura del fruto. Es perfectamente adecuado para vinos blancos para crianza a partir de 6 meses.

BURGONDE: Refuerza el carácter de la variedad Chardonnay, el aporte de esta variedad a la calidad de vida. Las barricas son discretas, matizadas y armoniosas. Respeta la fruta, aumenta la tensión, aporta un toque de frescor en boca. Su integración es grande al final de crianza.

AUTÉNTICO: Representante del tipo «Jarnac». Para vinos tintos estructurales medio, añade complejidad al vino.

SELECCIÓN: Para la crianza de grandes vinos tintos que buscan flexibilidad y taninos derretido, en particular la variedad Merlot. Refuerza la sensación de madurez y madurez redondez del vino.

XO: Para la crianza de vinos tintos finos concentrados. Trae un cierto «dulzura», volumen en medio de la boca. Soporta vinos potentes en suaviza la boca por su débil estructura tánica.

ARMONÍA: Barrique más «económico» al madurar durante unos 12 meses. El roble que a menudo es de la misma especie (Sessile) puede competir con barricas 100% francesas en términos de cata, en vinos tintos de estructura media y con una maduración relativamente corta (aproximadamente 10/12 meses). Es importante saber que el área de la superficie de contacto de los fondos representa alrededor del 30% en un barril de 225 litros.

