

Gamme pour les Spiritueux

Seleccionamos un roble de origen 100% francés, y realizamos mezclas específicas, que aportan a los Espirituosos todos los elementos necesarios para su buen envejecimiento.

Establecemos un apilamiento preciso de duelas en el lote de madera, con control individual y riego automático de los lotes. El período de maduración puede variar entre 24 y 36 meses.

Nuestros tostados se dividen en dos categorías según el clima y la temperatura de la superficie de la madera:

- **Categoría N (Normal)**
- **Categoría S (Largo)**

Aquí encontrará más detalles de los tostados más utilizados en la Tonnellerie de Jarnac for Spirits:

Tostados MTN (Mediano Normal) y MT+N (Medio Más Normal): Para los aguardientes finos, que se desea marcar sólo ligeramente, para los siguientes casos que debe conservar esta fineza.

Estos tostados ayudan a mantener el carácter típico del aguardiente, a la vez que mejoran su complejidad en nariz y boca. El Calentamiento Medio (más sutil) se caracteriza por la presencia de aromas especiados con ligeras notas de vainilla o toffe, aporta finura y respeto a la fruta. El tostados Medium Plus es más pronunciado con notas de pastelería y vainilla bien presentes.



Photo: Rémi Darnendaille

Tostados MTS (Promedio Corazón Largo) y MT+S (Promedio Corazón Largo): Estos calentadores están perfectamente adaptados a una larga maduración, con pocas rotaciones, o para aguardientes cuyo objetivo es respetar los aromas presentes.

Son potentes calentadores que dan una impresión de grasa y dulzura provenientes de las moléculas de vainillina muy presentes. Encontramos en estos tostados aromas Pan tostado, caramelo, almendra y chocolate (principalmente para calentar a temperatura media-alta) y caramelo, almendra y chocolate (principalmente para calentar a temperatura media-alta). Son menos estructurantes que los promedios convencionales, pero aumentan el volumen en boca y la impresión de redondez. Su brandy será dulce y complejo.

Tostados HTN (Forte Normale) y HTS (Forte Longue à Coeur): Para aguardiente con carácter más tostado. Con un fuerte calor, la madera pierde casi todos sus aromas especiados, dando paso a aromas más pronunciados como caramelo, café y chocolate con notas tostadas.

El largo y fuerte calor aporta finas notas tostadas que se funden muy bien. La grasa será aumentada, y la boca más llena. Una vez más, la prioridad es respetar el brandy.

Tostado de los fondos:

Los fondos también se calientan de forma artesanal, sobre las brasas para obtener un tostado sutil. 20% del aguardiente presente en la superficie con los fondos, lo que intensifica los aromas aportados. por calentamiento, añadiendo un ligero toque de color y notas de pan tostado, cacao y café. A medida que envejecen, estos aromas evolucionarán hacia el eucalipto y la naranja confitada.



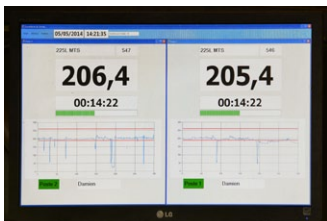


Photo: Rémi Darnendaille

Cada barril está marcado con un código de barras, con la ayuda de la cual podemos encontrar toda la información sobre el proceso de producción del barril, desde el lote de madera utilizado hasta el embarque.

Para mayor precisión, las sondas miden la temperatura de cada brasero y la transmiten a un display. Se dibuja una curva de acuerdo a la elección de cada cliente de calefacción, el tonelero puede así seguir la información de tiempo y temperatura permitiendo una mejor reproducibilidad.

Es una herramienta de ayuda pero también de seguimiento, ya que a petición, podemos encontrar su curva que se registra sistemáticamente.

Conclusión sobre los tostados:

- Cuanto más caliente se calienta el barril, menos taninos se añaden al proceso de maduración, ya que el calor degrada los taninos hidrolizables presentes de forma natural en el roble.
- Cada tostados aporta una paleta de aromas. Al menos con calefacción, a los más calientes: coco, especias, vainilla, pan tostado y pastelería, terminando con notas de caramelo y café a fuego fuerte.
- Es muy importante conocer las características del brandy.

Capacidad: 225L, 300L, 350L corto, 350L, 400L y 500L		MTS	MT+N	MT+S	HTN	HTS	FC
Fina	EDV fina, sutil sutileza leñosa	■					
Elegancia	Preservar los aromas, añadiendo complejidad		■				
	Preserva aromas, carácter de vainilla, redondez			■			
Consumo de energía	Ingesta tostada / a la plancha				■		
	VIEs potentes y complejos					■	
Opciones	Potenciar aromas, redondez y estructura			■			■
	Carácter leñoso y especiado					■	■

*La selección del tostados normal o largo dependerá de la intensidad de los aromas deseados y del tiempo durante el cual se utilizará la barrica.

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

