

## RESÚMEN PERFILES AROMÁTICOS

GAMA EXPERT	ORÍGEN	TIPO DE GRANOS	
		GRANOS FINOS Y MEDIO FINOS	GRANOS EXTRA FINOS
<b>Piano®</b>	Mezcla Centro de Francia	●	
<b>Allegro®</b>	Mezcla Centro de Francia	●	
<b>Forte®</b>	Mezcla Centro de Francia	●	
<b>GAMA TRADICIONAL</b>			
<b>MFC</b>	Mezcla Centro de Francia	●	
<b>MFE</b>	Mezcla Este de Francia	●	
<b>MF</b>	Mezcla toda Francia	●	
<b>SERIE CONFIDENCIAL</b>			
<b>Tronçais</b>	Centro de Francia (Allier)	●	
<b>Bertranges</b>	Centro de Francia (Nièvre)	●	
<b>Châtillon</b>	Centro de Francia (Côte d'Or)	●	
<b>MF36</b>	Mezcla toda Francia, secado 36 meses	●	
<b>SERIE DE EXCEPCIÓN</b>			
<b>Vidéo®</b>	Mezcla toda Francia		●
<b>Alto</b>	Mezcla toda Francia		●
<b>Colección Hexágono</b>	Según selección de roble	●	

### TOSTADO Y PERFILES AROMÁTICOS

- L** Tostado mecánico con intensidad y duración menores. Notas de roble fresco, liger acidez para una tensión sostenida.
- ML** Extracción en profundidad. La barrica pasa más tiempo sobre el fuego, una llama de intensidad moderada favorece una extracción más lenta y más en profundidad. Desarrolla aromas de fruta y florales.
- M+** Tostado más intenso, duración del tostado más corta, pero con una llama de intensidad mayor. Desarrolla aromas de chocolate negro, moka, ligera torrefacción.
- FORTE** Tostado intenso, expresión de madera más acentuada, aromas profundos de torrefacción.

PERFIL	PRESTACIONES E IMPACTO SENSORIAL	RECOMENDACIONES / APLICACIONES
Auténtico, madera muy discreta, gran respeto a la fruta	Aromas auténticos de fruta. Destaca la fruta, la mineralidad y la espontaneidad	Variedades blancas, recomendado para crianza de 10 meses y menos
Redondez y dulzor	Armonioso, madera moderada con un complemento ligero de notas tostadas	Variedades tintas, recomendado para crianzas de 10 meses y menos
Aromas empireumáticos, pan tostado, moka	Un aporte de madera muy estructurante con taninos expresivos, suaves y redondos	Variedades tintas, recomendado para crianzas de 10 meses y menos
<b>GAMA TRADICIONAL</b>		
Redondez, expresión de mantequilla, complejidad, toque de vainilla	Carnoso y redondo, sensación grasa, aromas de mantequilla y vainilla	Variedades tintas y blancas, recomendado para crianzas de 11 a 18 meses
Estructura tánica reforzada, expresión de madera	Aroma de madera fresca, expresiva, influencia elegante de la madera	Variedades tintas y blancas, recomendado para crianzas de 11 a 18 meses
Equilibrio entre los aromas del roble y estructura	Taninos finos, caracteres de madera muy integrados	Variedades tintas y blancas, recomendado para crianzas de 11 a 18 meses
<b>SERIE CONFIDENCIAL</b>		
Redondez, riqueza, generosidad	Desarrolla una expresión grasa y de mantequilla. Ligeras nota de vainilla	Variedades tintas y blancas, recomendado para crianzas de 11 a 18 meses
Equilibrio, elegancia y persistencia	Densidad tánica medida, elegancia y nobleza	Variedades tintas y blancas, recomendado para crianzas de 11 a 18 meses
Estructura, robustez, vigor	Aporte de madera intenso y vigoroso. Expresa la madera fresca y los taninos nobles del roble	Variedades tintas y blancas, recomendado para crianzas de 11 a 18 meses
Elegancia, discreción, respeto a la fruta	Quintaesencia del tanino de roble	Variedades tintas y blancas, recomendado para crianzas de 11 a 18 meses
<b>SERIE DE EXCEPCIÓN</b>		
Autenticidad, aporte de madera discreto, textura, longitud en boca, fruta	Realza la frescura de la fruta, revela la tipicidad y el carácter propio a cada vino	Variedades tintas e blancas, recomendado para crianzas de 11 meses y más (hasta 24 meses)
Rico, profundo, untuoso, y ligeramente tostado	Impacto de la madera complejo, estructura profunda. Añade textura, sin enmascarar la fruta	Variedades tintas, recomendado para crianzas de 11 meses y más (hasta 24 meses)
Según selección de roble	Según origen del roble	Según origen del roble