

 ORIGEN	 TIPO DE GRANOS	 PERFIL	 VARIETADES	 TIEMPO DE CRIANZA	 TOSTADO	 VOLUMEN EN LITROS
--	--	--	--	---	---	---

GAMA DE EXPERTOS

Piano	Mezcla Centro de Francia	Finos y medio finos	Auténtico, madera muy discreta, gran respeto a la fruta		10 meses y menos		28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600
Allegro	Mezcla Centro de Francia	Finos y medio finos	Redondez y sucrosidad		10 meses y menos		28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600
Forte	Mezcla Centro de Francia	Finos y medio finos	Aromas empireumáticos, pan tostado, café moka		10 meses y menos		28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600

GAMA TRADICIONAL

MFC	Mezcla Centro de Francia	Finos y medio finos	Redondez, notas de mantequilla, complejidad, toque de vainilla	 	De 11 a 18 meses	    	225 228 265 300
MFE	Mezcla Este de Francia	Finos y medio finos	Estructura tánica reforzada, expresión de madera	 	De 11 a 18 meses	    	225 228 265 300
MF	Mezcla toda Francia	Finos y medio finos	Equilibrio entre los aromas del roble y estructura	 	De 11 a 18 meses	    	28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600

SERIE CONFIDENCIAL

Tronçais	Centro de Francia (Allier)	Finos y medio finos	Redondez, riqueza, generosidad	 	De 11 a 18 meses	    	228
Bertranges	Centro de Francia (Nièvre)	Finos y medio finos	Equilibrio, elegancia y persistencia		De 11 a 18 meses	    	228
Châtillon	Centro de Francia (Côte d'Or)	Finos y medio finos	Estructura, robustez, vigor	 	De 11 a 18 meses	    	228
Série Hexagone	Según selección de roble	Finos y medio finos	Según selección de roble		Según origen del roble	    	228

SERIE DE EXCEPCIÓN

Vidéo	Mezcla Centro de Francia	Extra finos	Autenticidad, aporte de madera discreto, textura, longitud en boca, fruta	 	11 meses y más (hasta 24 meses)		225 228 265 300 350 400 500 600
Alto	Mezcla Centro de Francia	Extra finos	Rico, profundo, untuoso, y ligeramente tostado		11 meses y más (hasta 24 meses)		225 228 265 300 350 400 500 600
MF36	Mezcla toda Francia, secado 36 meses	Finos y medio finos	Elegancia, discreción, respeto a la fruta	 	De 11 a 18 meses	    	225 228 265 300 350 400 500 600

SERIE DE OTROS ORÍGENES


Roble Americano	Roble Americano	Finos y medio finos	Aromático, vainilla, coco	 	De 11 a 18 meses	    	228 500
Acacia	Francia	Finos y medio finos	Sutil, textura fina, notas de flores blancas, frescura		10 meses y más	    	228 500
Roble Europa del Este	Roble Europa del Este	Finos y medio finos	Rústico, especias, pimienta	 	De 11 a 18 meses	    	228 500


VARIETADES


-  tinto
-  blanco


El conjunto de esta gama puede igualmente ser utilizada para las cervezas y espirituosos.

TOSTADO Y PERFILES AROMÁTICOS

 Tostado mecánico de suave intensidad y baja duración. Notas de roble fresco, ligera acidez para una tensión sostenida.

 El compromiso ideal entre el tostado ligero y el medio-largo. Un tostado «al dente», sin notas vegetales, sin matices tostados, para una máxima frescura y dinamismo.

 Extracción en profundidad. La barrica pasa más tiempo sobre el fuego, una llama de intensidad moderada que favorece una extracción más lenta y más en profundidad. Desarrolla aromas de fruta y florales.

 Tostado más intenso, duración del tostado más corta, pero con una llama de intensidad mayor. Desarrolla aromas de chocolate negro, moka, ligera torrefacción.

 Tostado intenso, expresión de madera más acentuada, aromas profundos de torrefacción.

 Posibilidad de desarrollar su propio tostado, consúltenos

DOMADO

 Domado: clásico a fuego; opción de domado al vapor, consúltenos