

LAS
BARRICAS
DE
ROBLE
GRANO
FINO

MARCHIVE

TONNELIERS DEPUIS 1876

Nuestra gama de barricas de roble, cuidadosamente diseñada para responder a las exigencias de calidad de sus vinos, es el resultado de un saber hacer de la tonelería francesa transmitido y respetado desde hace generaciones. Le ayudamos a elegir las soluciones que mejor se adaptan a sus necesidades: selección de la materia prima, duración del curado de las tablas para duelas, capacidad de la barrica y tostado.

LAS BARRICAS DE ROBLE GRANO FINO

LA GAMA DE BARRICAS DE ROBLE GRANO FINO CURADO DE LAS DUELAS 24 MESES

	Capacidad (L)	Altura (cm)	Espesor bruto duelas	Espesor bruto fondos	Diámetro barriga	Diámetro cabeza	Aros de hierro	Aros de madera	Peso (kg)	Travesaño
BORDEAUX EXPORT	225	95	27	27	70	57	6	-	50	-
BORDEAUX EXPORT FAE	225	95	22	27	69	56,5	6	-	45	-
BORDEAUX CHÂTEAU FERRÉ	225	95	22	22	68,5	57	6	-	43	•
BORDEAUX CHÂTEAU TRADITION	225	95	22	22	69	59	6	4	43	•
BOURGOGNE EXPORT	228	88	27	27	72	60	6	-	50	-
BOURGOGNE TRADITION	228	88	27	27	72	60	6	8	50	-
300 LITRES	300	100,5	28	22	77	63	8	-	53	-
350 LITRES	350	105	28	27	83	65	10	-	69	-
400 LITRES	400	105,5	28	22	87	71	10	-	76	-
500 LITRES	500	108	28	27	94,7	77	10	-	90	-
600 LITRES	600	110	30	27	102	84,5	10	-	116	-
DEMI-MUID	600	112	54	54	105	90	10	-	144	-

TOSTADOS TRADICIONALES

- TOSTADO LIGERO** Realza los aromas de fruta del vino.
- TOSTADO MEDIO** Aporta complejidad aromática en la que destaca la fruta junto con sutiles notas de vainilla.
- TOSTADO MEDIO +** Crea una armoniosa combinación de fruta y elegantes sabores especiados y tostados .
- TOSTADO FUERTE** Desarrolla sabores especiados y tostados.

TOSTADOS ESPECIALES

- RESPECT** Preferentemente para vinos tintos, este tostado aporta fruta, frescura, tensión y estructura.
- INFINITE** Preferentemente para vinos blancos, este tostado realza la estructura y aporta a los vinos mineralidad y frescura respetando la fruta.

OPCIONAL

Curado de las duelas durante 36 meses
Duela de grano extrafino