

LAS
BARRICAS
DE
ROBLE
GRANO
SEMIFINO
225L

MARCHIVE

TONNELIERS DEPUIS 1876

LAS BARRICAS DE ROBLE GRANO SEMIFINO 225L

Junto con el origen de la madera, el curado de las tablas para duelas, el nivel de tostado y el porcentaje de barricas nuevas en su bodega, el grano del roble es un criterio de selección determinante.

La Tonnellerie Marchive le ofrece una gama de barricas de roble de 225L cuyas duelas han sido cuidadosamente seleccionadas para obtener una selección de roble de grano semifino.

Esta selección le permitirá realzar la estructura de su vino.

LA GAMA DE BARRICAS DE ROBLE GRANO SEMIFINO 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			22	27	69	56,5	6	-	45	-
BORDEAUX CHÂTEAU FERRÉ			22	22	68,5	57	6	-	43	•
BORDEAUX CHÂTEAU TRADITION			22	22	69	59	6	4	43	•

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 (ver ficha técnica).
INFINITE	Preferentemente para vinos blancos, este tostado realza la estructura y aporta a los vinos mineralidad y frescura respetando la fruta (ver ficha técnica).

OPCIONAL

Curado de las duelas durante 36 meses