COLECCIÓN VINO

TONNELLERIE Vernou

SÉDUCTION

ESPECIFICACIONES

Barrica ultra Premium de colección VERNOU, particularmente bien adaptada a vinos Premiums.

SELECCIÓN DE MADERA

Selección de las mejores calidades de madera, todos los granos más finos se apartan para un secado extra largo en nuestro parque de secado.

RESULTADOS

Crianzas largas de 18 - 24 meses y más.
La selección de madera que constituye esta barrica permite aportar taninos sedosos que alargan la final.

TOSTADOS

Puedes elegir diferentes tostados dentro de nuestra gamas.

CLASSIC

ESPECIFICACIONES

Barrica clásica de la línea Vernou.
Selección de granos finos, secado al aire libre en nuestro parque de madera.

SELECCIÓN DE MADERA

Los di erentes perfiles de tostados associados con nuestra selección de “merrains” convienen a un amplio abanico de variedades.

RESULTADOS

En vinos Tintos :
Aporta volumen, potencia con una densidad en media boca y taninos finos.
Sobre los Blancos :
Aporta glicerol, volumen y frescor en final de boca.

TOSTADOS

Puedes elegir diferentes tostados dentro de nuestras gamas.

CHARME

ESPECIFICACIONES

Selección de granos finos y medianos. Secado natural largo en nuestro parque de madera.

SELECCIÓN DE MADERA

Estas maderas están seleccionadas por su estructura, para un aporte menos tánico y un mayor frescor.

RESULTADOS

Selección de madera para obtener un perfil respetuoso, equilibrio perfecto entre el tostado y el roble, pensado para variedades delicadas y vinos afrutados.

TOSTADOS

Tostado específico: homogéneo y lento para transformar la madera en profundidad. Se respetan las características del roble para revelar frescor y tensión en boca.

LEGISLACIÓN : Producto conforme a la normativa europea (CE) 1507/2006 del 11/10/2006.
Uso reglamentado en los países de la Unión.

D TOSTADOS

Cada tonelería lleva sus propias técnicas de tostado,el tostado es « la firma » del tonelero. Las barricas Vernou vienen con los fondos en tostado medio siempre.

EL « ESTÁNDAR »

Con una progresión linear. Los tostados estándares se adaptan generalmente a todas las cepas, desde un Sangoviese a un Sauvignon Blanc.

« S » SLOW TOASTING

Tostado lento y Profundo. Los tostados de tipo “S” son recomendados sobre Chardonnay donde aporta volumen, graso, mantienen la frescura e intensidad en final de boca. En tintos con Pinot Noir, Nebbiolo, Syrah y en algún caso sobre los Merlot, desarrollara densidad en media boca, volumen e intensidad aromática.

INTENSIDAD DE TOSTADOS

Tostado Ligero (L), Tostado Medio (M), Tostado Medio Plus (M+), Tostado Fuerte (F)

« R » RED TOASTING

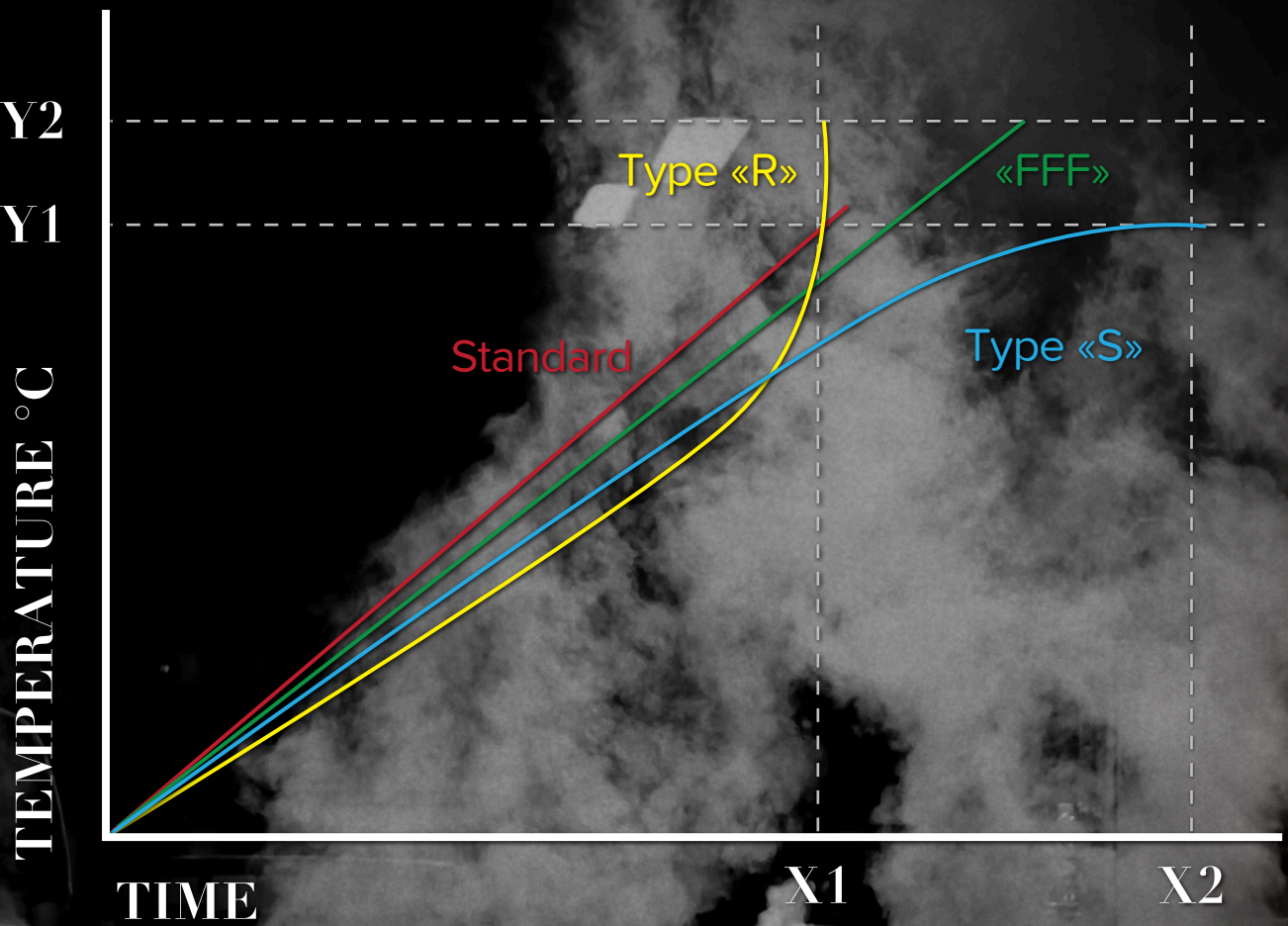
“Bousinage” intenso. Los tostados de tipo « R » se recomiendan para Malbec, Tempranillo, Cabernet y en algún caso Merlot. Comparándolos a los tostados Estándar, aportan más cuerpo, graso y aromas en boca.

ESPECIAL « FFF»

Tostado de la casa, principalmente dedicado a Pinot Noir muy concentrados. Aporta notas tostadas y estructura los vinos.

WB (Water Bent)

Podemos proponer también un proceso de hidratación de los taninos, llamado Water Bent o proceso de hidrolización de los taninos, este proceso permite atenuar la presencia de los taninos.



Tonnellerie DOREAU - ZA Du Plassin - CS 20 261 Gensac la Pallue 16112 COGNAC Cedex - France
Tél : +33 (0)5 45 83 36 03 Fax : +33 (0)5 45 83 40 87
www.doreau-tonneliers.com