



DESCRIPCION TECNICA y CARACTERISTICAS

	TIPO y ORIGEN del ROBLE		
	AMERICANOS Missouri y Kentucky	FRANCES Allier, Vosges, Tronçais	HUNGARO Hungria
ESPECIE	QUERCUS ALBA	QUERCUS PETRAEA	QUERCUS PETRAEA ó ROBUR
TIPO de GRANO	GRANO FINO	GRANO FINO	GRANO FINO
CAPACIDAD	225 Litros	300 Litros	500 Litros
ESPESOR de la DUELA	26/28 mm.	26/28 mm.	36/38 mm.
DIAMETRO en CABEZA	56 cm.	62 cm.	79 cm.
DIAMETRO CENTRAL	72 cm.	78 cm.	90 cm.
LARGO	96 cm.	100 cm.	115 cm.
AROS	FLEJE GALVANIZADO	FLEJE GALVANIZADO	FLEJE GALVANIZADO
Nº DE FLEJES	6/8	8	8
ESPESOR de FLEJE	2 mm.	2 mm.	2 mm.
DIAMETRO DE BOCA	45 a 50 cm.	45 a 50 cm.	45 a 50 cm.
TIPO de TOSTADOS	MEDIO, MEDIO PLUS, FUERTE	MEDIO, MEDIO PLUS, FUERTE	MEDIO, MEDIO PLUS, FUERTE
PESO	50 kg. aprox.	56 kg. aprox.	80 kg. aprox.

- Embalaje:**
- Mediante Film estirable y protección de los fondos con tapadera de cartón.
 - Marcación de referencia de las características y fecha de fabricación de cada barrica (trazabilidad de la madera).
 - Barricas personalizadas.





DATOS de INTERES

SELECCIÓN DE MADERAS

ROBLE AMERICANO:

Origen Missouri - grano fino, se adapta para crianzas de vino tinto bien estructurado aportando vainillas.

ROBLE FRANCES:

Grano fino ó Extrafino.

Tipo Allier: Es perfecto para crianzas, madera aromática rica en compuesto fenólicos.

Tipo Vosges: Adecuado para vinos tintos con fuerza y muy concentrados, también se adapta para vinos blancos.

Tipo Tronçais: Se adapta muy bien para largas crianzas y reservas, madera con intensidad de aromas.

ROBLE HUNGARO:

Quercus Petraea, similar al roble francés aportando al vino distintos matices proporcionando aromas afrutados.

DEFINICIÓN DE TOSTADOS

Se realiza de modo tradicional con brasas de madera de roble, controlando la temperatura mediante laser.

El tostado a fuego natural anula por completo los taninos amargos surgiendo así compuestos aromáticos de la madera.

CLASIFICADOS DE TOSTADOS

Tostado Suave: Permite conservar los taninos y el aroma a madera, leve toque de vainilla y almendra amarga.

Tostado Medio: Aporta vainilla, almendras tostadas y mantiene los aromas propios de la variedad de la madera.

Tostado Medio Plus: Proporciona aromas más intensos de vainilla, coco y ligeros torrefactos adecuado para vinos de reserva.

Tostado Fuerte: Da sensación de aromas ahumados y torrefactos bastante pronunciados, aconsejable para vinos muy concentrados.

CONDICIONES de USO

Muy importante: No desembalar la barrica hasta su uso.

Una vez desembaladas no necesita ningún cuidado especial solamente un lavado con agua corriente.

Si el almacenamiento de las barricas supera los quince días es conveniente llenarlas con 20 litros de agua aproximadamente y mantenerlas durante 24/48 horas y agitar para humedecer la madera.

Para su utilización, vaciar y lavar la barrica.

