

LAISSONS PARLER LE VIN



TONNELLERIE DE L'ADOUR es un fabricante francés de barricas hechas de forma artesanal
Nuestras Barricas se fabrican SOLO BAJO PEDIDO y son enviadas directamente desde Francia

CLASSIC

- . Disponible en : 225 - 228 - 300 - 500 litros
- . Secado de 24 Meses - Duelas de 27 mm
- . Recomendada para todo tipo de Vinos con crianzas clásicas (10-12 meses)
- . Taninos especiados y aromáticos

GASCOGNE

- . Disponible en : 225 - 228 - 300 - 400 litros
- . Secado 24 Meses - Duelas de 27 mm
- . Recomendada para Vinos Blancos con crianzas cortas (6-8 meses) - También para Licores
- . Taninos frescos con notas vegetales y de turba

LIMITED

- . Disponible in : 225-228-300-400-500 litros
- . Secado de 24 Meses - Duelas de 27 mm
- . Para vinos con crianzas tradicional (10-12 meses)
- . Tanino suave y estructurante, pero fino con típico perfil de vainilla de la madera Usa

ACACIA

- . Disponible en : 225 - 500 litros
- . Secado de 24 Meses - Duelas de 27 mm
- . Tostado Rubio "receta" Adour
- . Recomendada para el afinado de Vinos Blancos (dulce o seco) y para Destilados



DULCINEA

- . Disponible en : 225 - 500 litros
- . Secado de 24/30 Meses - Duelas de 27 mm
- . Recomendada para todo tipo de Vinos con crianzas clásicas alrededor de un año
- . Revelación de las notas dulces del Vino y sensación de "sucrosité"

GRANDCRU

- . Disponible en: 225-228-300-400-500-600-700 Lt
- . Secado de 36 Meses
- . Duelas de 27 mm (o de 22 mm en 225/228 Lt)
- . Recomendada para Vinos con crianzas largas (14/18 meses) - Taninos estructurados y aterciopelados que otorgan equilibrio, elegancia y un excelente largo en boca

PREMIUM

- . Disponible en: 225-228-300-400-500-600-700 Lt
- . Secado de 30 Meses
- . Duelas de 27 mm (o de 22 mm en 225/228 Lt)
- . Recomendada para Vinos con crianzas medias-largas (12-16 meses) - Taninos discretos y delicados que conservan la expresión frutal y respetan el vino

LA48

- . Disponible sólo en : 225 litros
- . Secado de 48 Meses - Duelas de 27 mm
- . Recomendada para Crianzas Largas (18-24 meses)
- . Taninos estructurantes y elegantes, dan profundidad y complejidad al vino, siempre respetando su expresión frutal

Referencias de manufactura :

[Équité] - [Ôriginèllè] - [Trämè|Tänniqüè] - [Empyrëümâtíqüè] - [Sèl|Fümèè]

en razón de la selección de

DOMADO de las DUELAS con VAPOR o FUEGO ~ TOSTADO de las DUELAS con BRASAS o FUEGO

(Barricas construídas artesanalmente - Las medidas pueden variar y son indicadas solamente a título orientativo)