

Como elegir los PRODUCTOS AUTÉNTICOS

# TONNELLERIE DE L'ADOUR 1929

Referencia	Descripción	Tostado		Domado Vapor	Domado Fuego
		Grado	Opción <i>Complex</i>		
[ Équité ]	<u>AUSENCIA DE CARACTERES DOMINANTES</u> : el vino adquiere la contribución táctil, pero equilibrada de los polifenoles de la madera, sin especiales interferencias aromáticas, dejando una sutil sensación mineral.	L	+ COMPLEJIDAD TÁCTIL~AROMÁTICA	VERTICALIDAD ACIDEZ	ESTRUCTURA PERSISTENCIA
[ Ôriginèllē ]	<u>LA BARRICA MÁS TRADICIONAL</u> : una percepción boisé fina y bien fundida, un perfil táctil capaz de estimular la salivación en un agradable equilibrio entre salinidad y sucrosidad. Acompaña el vino dándole persistencia.	M			
[ Trāmē   Tānníqüē ]	<u>MANUFACTURA ESTRUCTURANTE Y CONSTRUCTIVA</u> : confiere potencia y profundidad al vino gracias a la expresión táctil centrada en una densa trama tánica. Agradable complejidad aromática de la nariz, siempre en línea con el respeto varietal.	M+			
[ Empyrēümātíqüē ]	<u>"TERCIARIZACIÓN" y UNTUOSIDAD</u> : una manufactura particularmente energética y profunda engendra una amplia gama empíreumática (torrefacción, gril, "goudron", café) y una boca densa, compleja y concentrada.	fF		Solo Domado Fuego	
[ Sēl   Füméē ]	<u>SALINIDAD Y FUMÉ</u> : a pesar de un tostado muy enérgico, el trabajo de las deulas con vapor confiere una mayor franqueza de boca, reduciendo la gama empíreumática y centrando los resultados en perfiles de salinidad y "fumé".	vF		Solo Domado Vapor	

**Notas :**

- Todas las Referencias son aplicables en la siguiente gama de barricas : **Gascogne – Classic – Premium – GrandCru – La48 - Limited**
- Domado Duelas Vapor = mayor sensación de Verticalidad & Acidez en el vino, en relación con la referencia elegida ..... Sólo para **Équité - Originelle - TrameTannique**
- Domado Duelas Fuego = mayor sensación de Estructura & Persistencia en el vino, en relación con la referencia elegida ..... Sólo para **Équité - Originelle - TrameTannique**
- Tostado Duelas *Complex* = confiere mayor complejidad táctil/aromática a la referencia elegida, gracias al uso de parámetros de "cuisson" a la brasa (menos calorimetría | mas tiempo de exposición)

Otras Referencias	Descripción	Tostado		Domado Vapor	Domado Fuego
		Grado	Opción <i>Complex</i>		
<i>Dulcinèa</i>	<u>DULZURA Y CUERPO</u> : apoya y revela las notas naturalmente dulces del vino, gracias a la selección de madera Sessilis, rica en polisacáridos y lactonas. Contribución polifenólica estructurante y desarrollo de la salivación.	GRD	No Seleccionable		
ACACIA	<u>VINOS BLANCOS Y DESTILADOS</u> : estructuración del la bocca muy delicada, debida a la exigua presencia de polifenoles. Mínima contribución en el color, ligeras notas aromáticas de miel y de salinidad gracias al especial tostado "rubio". Perfil floral y de hierbaluisa, revelables si se trabaja con lías finas (bâtonnage).	GRD	No Seleccionable		