



Tonnellerie
Quintessence
Bordeaux

	TOSTADO	AROMA	PALADAR
CHÂTEAU	Este clásico y elegante tostado bordelés utiliza un aumento gradual de la intensidad del fuego durante un corto periodo de tiempo.	Aromas complejos a roble y tostados Moca, caramelo Cedro Un buen equilibrio e integración con la fruta	Realza la fruta Taninos finos y elegantes Añade estructura y firmeza al vino Final largo y complejo en boca
CHÂTEAU LONGUE	Prolongado tostado que comienza suavemente, con un fuego que va ganando en intensidad conforme avanza el mismo, para lograr complejidad y acompañar con delicadeza la potencia y el vigor de ciertos varietales.	Sutil y complejo Respeto la fruta Voluptuoso, notas marcadas Notas especiadas	Entrada viva Estructura sedosa y volumen Taninos afinados que realzan la fruta Final largo y perfilado, con un toque especiado
TRADITIONNELLE	Este tostado, adaptable, suntuoso y equilibrado, parte de un fuego moderado que comienza alto y gradualmente va menguando hasta el final del mismo.	Aroma clásico a roble Suaves notas tostadas Vainilla, especias y azúcar moreno	Buena integración con la fruta Aporta una buena estructura y un punto tostado Un sutil final
TRADITIONNELLE LONGUE	Este elegante y exuberante tostado Borgoñés es suave y prolongado. Parte de una temperatura suave que mantiene durante el mismo hasta llegar al final, momento en el que llega a un pico máximo donde acaba.	Vocación de respeto por la fruta Notas dulces y agradables a roble Permite la expresión de delicadas notas florales y frutales Toques especiados dulces	Fruta madura Una suave estructura y un leve carácter tostado al final Amplio y excelente final
BOURGUIGNONNE	Tostado que penetra bastante la madera gracias a su larga duración y a una temperatura moderada. Este expresivo tostado utiliza la clásica técnica Borgoñesa del sombrero al final del proceso para añadir un toque ahumado.	Exuberantes y elegantes aromas Notas ahumadas, caramelo Especias dulces	Realza la fruta madura y Una estructura afinada Suavidad y redondez en boca Dulzor
AMBRE	Expresivo tostado de alto impacto que opera un acusado aumento del calor al final del mismo para maximizar la extracción y lograr un mayor impacto en sabor y aromas.	Aromáticamente muy expresivo Fruta madura Fragancia a vainilla y sucrosidad	Fruta intensa Buena estructura Agradable dulzor en el paladar medio