



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
CHÂTEAU EVOLUTION	Este tostado aumenta su intensidad de manera gradual durante un periodo prolongado de tiempo a fin de controlar la extracción y equilibrar su impacto aromático, preservando así la redondez y elegancia.	Equilibrio aromático Fruta, fresca Ligeras notas tostadas	Aporta frescura Dulzura en el paladar medio. Estructura elegante. Redondez Final largo e integrado
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



Tonnellerie
Quintessence
BORDEAUX

	TOSTADO	AROMA	PALADAR
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
OPALINE	Enfocado en respetar la fruta, este tostado utiliza fuego de baja intensidad por un período corto de tiempo al objeto de suavizar la madera pero manteniendo la esencia del roble.	Floral Especias y nuez moscada Notas minerales	Se complementa bien con una acidez fresca y sabores cítricos Final intenso Estructura firme y elegante
CRISTALLINE	Un tostado lento y constante a baja temperatura que realza la pureza de la fruta, ofrece una excelente estructura y delicados aromas.	Aromáticos de frutas realzados Vibrante y puro Sutiles notas tostadas	Impacto sutil de roble con taninos finos Suave, tostado estructural para un final prolongado
HYDRO-DYNAMIQUE	El tostado para las barricas Hydro-Dynamique ha sido especialmente diseñado para conseguir un mínimo impacto tánico y eliminando todos los taninos sobrantes obtener elegantes aromas a roble.	Refinado y elegante Fruta fresca Suaves notas especiadas	Sedoso, sensación redonda en boca Afrutado y notas florales Final amplio
HYDRO-PURE	Ofrece una excelente frescura y viveza. Esta barrica elaborada por el método del domado por inmersión realza los aromas a frutas blancas y amarillas, las notas florales y ciertos toques cítricos. Un volumen y una acidez equilibrados, culminan en un sutil final.	Viveza en la fruta y suaves notas florales Melocotón, melón, fruta blanca y amarilla	Frescura, equilibrio entre volumen y acidez, final elegante