

COOPERS

• ROBLE EUROPEO •

Quercus Sessilis



Certificado PEFC



Grano fino



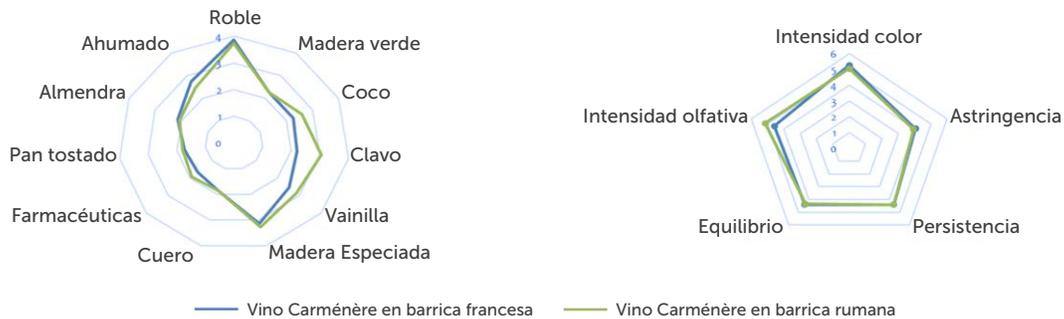
Secado al aire libre desde 24 meses

- El roble europeo corresponde a la misma especie de *Q. sessilis*, por lo que también se trabaja mediante corte por método de hendido. Sin embargo, proviene de los bosques del monte Semenic, ubicado en las montañas Banat en Rumania.
- El roble proveniente de esta zona contribuye con una complejidad aromática similar a la del roble francés, pero levemente más intenso hacia las notas de clavo de olor, almendras, coco y vainilla, que se explican por un aporte significativo al vino de furfurales, eugenol y lactonas en el tiempo.



PERFIL 12 MESES DE GUARDA

Comparación Roble francés vs. Roble Europeo



DIMENSIONES

	225 L	228 L	265 L	300 L	500 L
Altura (mm)	945	875	930	950	1065
Fondo (mm)	530	555	560	595	720
Centro (mm)	660	695	700	760	910
Duelas (+/- 2 unidades)	28	30	32	34	40
Zunchos (unidad)	6	6	6	6	8
Peso (kg)	46	46	48	56	78
Espesor duelas/fondo (+/- 2 mm)	27	27	27	27	27
Ancho boca tapón (mm)	50	50	50	50	50

Valores referenciales con fines informativos. Producto hecho a mano, medidas pueden variar.
 * Todas nuestras barricas incluyen tapón de silicona blanca food grade.

• ROBLE EUROPEO •

LINEAS DE TOSTADO

SISTEMA DE TOSTADO POR CONVECCIÓN - AIRE CALIENTE

La gran diferencia con el tostado a fuego directo es que este proceso es controlado con un software exclusivo que permite predecir certeramente los resultados esperados del tostado en términos de aromas y sabores.

Presenta un potencial aromático y gustativo pronunciado para todos sus atributos sensoriales. Según intensidad de la receta, se destacan notas tostadas, especiadas y ahumadas para temperaturas más altas, y notas dulces y frutales para las más bajas. En boca se evidencia volumen, pero por sobre todo su capacidad de darle corpulencia y persistencia al vino.

CONVECTION



Tostados: LT/MT-/MT/MT+/HT

Línea Convection: En la línea Convection, que incluye recetas desde LT (Light Toast) hasta HT (High Toast), se evidencia una mayor proporción de ciertos compuestos fenólicos que contribuyen a una mayor sensación de estructura en vinos tintos, como también a una mayor capacidad de mantener y fijar el color en el tiempo. El tiempo y temperaturas diseñadas para esta línea, contribuyen con una mayor disponibilidad de polisacáridos de la madera que son transferidos al vino. Esto se traduce en una mayor sensación de volumen en boca.

LONG
CONVECTION



Tostados: LT/MT-/MT/MT+

Línea Long Convection: Usando el mismo sistema de convección (flujo de aire y rangos de temperatura), la línea Long Convection se diferencia por tostados más prolongados, incluyendo recetas que van desde un LT hasta un MT+. El aporte gradual y equilibrado en el tiempo de compuestos fenólicos y aromas al vino permite recomendar esta línea para tiempos de crianza prolongados (sobre 12 meses). La marcada sensación de concentración, persistencia en boca y potencia aromática, representan un atributo icónico para esta línea de tostado.

TRADITION



Tostados: LT/MT-/MT/MT+/HT

SISTEMA DE TOSTADO POR FUEGO

La línea Tradition es nuestro tostado por fuego, con llamas alimentadas por madera de roble como combustible. Esta técnica de tostado hace que se produzca una alta degradación de compuestos fenólicos, lo que conlleva a tener el menor aporte de compuestos fenólicos, lo que incide en una menor percepción de robustez (estructura y astringencia) en el vino tinto, mejorando notas aromáticas.

El fuego producido con nuestros cubos de roble francés genera tostados lentos y profundos en la madera, entregando resultados menos agresivos y más respetuosos con la fruta.