
ORIGIN

By *tn*

SPECIALTIES



BIENVENIDOS A NUESTRA LÍNEA SPECIALTIES

Esta línea comprende tostados especialmente formulados para lograr atributos sensoriales y gustativos distintivos.

Gracias al exclusivo software que controla el tostado por convección, considerando principios termodinámicos con variables de tiempo, temperatura, humedad y flujo de aire controlado, el área de I+D de TN Coopers ha permitido desarrollar una nueva línea de productos, abriendo un mundo de aromas y sabores.

Disponibles en: Polvo, arroz, chips, viniblocks, insertos de barricas y duelas.

FRUIT PLUS

Alcanza la frescura en plenitud. Entrega vinos donde se realiza la fruta fresca en nariz y mejora el largo, la estructura y persistencia en boca, sin aportar notas de tostado. Mejora la estructura, la sensación en boca y potencia el frescor.



INTENSE PLUS

Explosión de aromas, intensa en todas sus formas. Aromáticamente tenemos alta entrega de chocolate, coco, café y especias, es una explosión de aromas, muy bien balanceados con la fruta que entrega el vino. En boca aporta intensos sabores de tostado, café y ahumado, que se al mezclarse con la fruta propia del vino, generan un resultado complejo e intenso. Aporta buena estructura tánica y una muy larga persistencia.



SWEET PLUS

Aromas y sabores muy bien equilibrados. Este tostado, se caracteriza por un entregar un intenso y rápido aporte de aromas dulces, coco y vainilla, sin dejar de lado el respeto por la fruta. Estructura los vinos sin aportar dulzor en boca. Ideal para guardas cortas que requieren realzar atributos.



HIGH PLUS

Intensidad en aromas como sabores. Sin duda uno de los tostados más intensos tanto en aromas como sabores. El aroma es complejo de alta potencia, ya que tiene alta expresión de vainilla, chocolate y tostado, que se mezclan con la fruta del vino. En boca también muestra muchas capas de sabores, donde destacan las notas tostadas y el café negro. Su textura es suave y sabrosa, dando bocas suaves. Este es un muy buen aporte de esta madera para realzar un vino intenso.



PURE PLUS

Al acercar la nariz a la copa, lo primero que nos entrega este tostado es una sensación dulce que mezcla la vainilla y las notas a caramelo con la fruta del vino. En boca, nuevamente el ataque es dulce, y después aparecen los aportes del roble al vino, mejorando la estructura y los taninos del vino, sin mostrar carácter tostado.



■ Frutos rojos ■ Especies ■ Ahumado ■ Tostado ■ Vainilla ■ Coco ■ Chocolate ■ Café ■ Dulzor ■ Estructura ■ Persistencia

* Ensayos en Cabernet Sauvignon 2016 Valle del Maule, en miniduelas con una dosis 25% de superficie de contacto en botellas de vino de 1,5 Lts.

ACACIA

Convection LT
 La Acacia en este tostado, nos entrega el perfil que más respeta la fruta del vino, con leves notas de vainilla y coco y sutiles toques de madera tostada. En boca es el perfil más dulce, con bajo carácter tostado y ahumado, preservando la fruta, dándole tensión y largo al vino, con aporte de taninos medio-bajo.



Long Convection LT
 Este tostado tiene un muy buen aporte de notas de pastelería, destacando la vainilla con toques de coco y especias, lo que lo hace al vino tener una nariz fresca y dulce. En boca percibimos las notas tostadas y ahumadas, pero de manera leve, siendo la fruta el descriptor predominante. La acacia en este tostado aporta al vino ancho y dulzor, mejora la estructura y aporta taninos medio-alto.

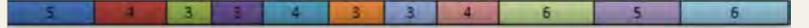


Special Toast Sweet Plus
 Nuestro Special Toast, realza los aromas y sabores de la acacia, haciéndolos destacar por sobre la fruta. En nariz los aromas a coco, chocolate y tostado, aportan a la complejidad y en boca, es el tostado en acacia, con el mayor aporte en estructura y persistencia, haciendo del vino más ancho y largo, con agradables notas a tostado y ahumado.



CHERRY

Convection MT
 La madera de Cherry es altamente aromática y este tostado realza sus características, destacando la fruta, en especial la cereza, aportando con sutiles notas de coco tostado y café. En boca es interesante ya que el vino gana en ancho y peso, potenciando su estructura tánica, realzando la fruta y dándole un leve aporte de tostados y ahumados.



Long Convection MT
 El tostado largo por convección le da una mayor complejidad aromática al vino, destacando las notas propias de la madera, moca, vainilla, chocolate. En boca es el tostado que nos entrega la mejor estructura, llenando el centro de boca y aportando en la complejidad tánica. Es una madera muy sabrosa.



Special Toast Sweet Plus
 Este tostado le da alta riqueza aromática y de sabores a la madera de Cherry. Destacando en nariz por tener alta fruta roja dulce, notas de pastelería y toques de chocolate amargo y notas ahumadas. En boca, es de los tostados que le aporta más largo y ancho al vino y con una sensación tánica más suave en relación a los otros perfiles de Cherry.



LENGA

Convection MT
 La Lengua es nativa de la Patagonia y tiene características propias, que a diferencias del resto de las maderas, en especial de los robles, tiene un sutil aporte aromático y de baja carga de taninos. En este tostado, se muestra como una madera muy gentil con los vinos, que preserva las características propias de la variedad. En aromas podemos encontrar solo dos compuestos del roble, que son la Vainillina y el Eugenol. Este tostado en nariz realza la fruta y en boca es suave y elegante, aportándole largo al vino.



Long Convection MT
 El tostado Long Convection nos da una mayor riqueza aromática, donde destacan notas de tostado, chocolate y toques de vainilla. En boca nos da suavidad de taninos y sabores más intensos de fruta negra, acomplexados por leves notas tostadas. Mejora el largo, la estructura y persistencia del vino.



■ Frutos rojos ■ Especies ■ Ahumado ■ Tostado ■ Vainilla ■ Coco ■ Chocolate ■ Café ■ Dulzor ■ Estructura ■ Persistencia

* Ensayos en Cabernet Sauvignon 2016 Valle del Maule, en miniduelas con una dosis 25% de superficie de contacto en botellas de vino de 1,5 Lts.

SPECIALTIES

*un nuevo mundo
de aromas y sabores*



·COOPERS·

WWW.TNCOOPERS.COM