


LA BARRICA ESSENCIA®

Auténtica reveladora de aromas,
la barrica Essencia® se elabora
con maderas seleccionadas
por su contenido de norisoprenoides.




DEMPOTOS


DEMPOTOS


excelencia e innovación

ESSENCIA® — La barrica Essencia®, potenciadora de aromas, diseñada para favorecer la expresión de los vinos en sus fracciones aromáticas afrutadas o florales.

Una selección inédita de maderas

La barrica Essencia® está realizada con maderas de maderas seleccionadas por su alto contenido de moléculas pertenecientes a la familia de los carotenoides. Los productos de degradación de estas moléculas, bajo la influencia de diferentes factores como la oxidación o el calor, producen, entre otras sustancias, **norisoprenoides, compuestos aromáticos con matices afrutados y florales.**

| Capacidad | Tipo | Espesor | Secado | Tostado |
|-----------|-------------------|---------|------------------|--|
| 225 L | Transport | 22 mm | 24 o 36 meses | Ligero / Medio / Medio plus / Medio largo / Intenso |
| | Château ferrée | | | |
| | Château Tradition | | | |

Consulte las características de fabricación en www.demptos.fr/caracteristiques-de-fabrication
Toda la gama de productos está disponible, con la certificación PEFC™

Una sinergia entre los norisoprenoides de la madera y del vino

Essencia® acentúa el carácter preexistente de un terruño al mismo tiempo que aumenta la percepción del carácter afrutado. Reveladora de aromas, **Essencia® respeta el carácter innato del terruño, de la cepa y del vino.** En su diseño sólo se utilizan maderas cuidadosamente seleccionadas por su capacidad **para intensificar los aromas primarios de las cepas y la percepción del carácter afrutado.**

¿Qué tostado elegir?

Para alcanzar el **perfecto equilibrio** de degradación de los compuestos de la madera de la barrica Essencia® recomendamos **un tostado de ligero a medio.**