

# LA BARRICA RÉSERVE

Barrica de excelencia para los grandes vinos, la barrica Réserve es el resultado de la tradición francesa, del saber hacer de los artesanos de Demptos y de la selección de las mejores maderas.

  
DEMPOTOS

MT TH



  
DEMPOTOS



DEMPOTOS

**RÉSERVE** — La barrica Réserve, la pura expresión de la gran tradición tonelera.

## Una selección de los granos más finos

La madera utilizada para el diseño de la barrica Demptos Réserve tiene **un alto contenido de elagitaninos** que condicionan la estabilidad del vino y disminuyen significativamente el riesgo de reducción. La extrema finura del grano **permite plenamente la evolución oxidativa**. La alta porosidad de la madera garantiza **el equilibrio del vino durante todo el período de crianza**.

Capacidad	Tipo	Espesor	Grano	Secado	Tostado
225 L	Transport	27 mm	Muy fino	24 o 36 meses	Ligero Medio Medio plus Medio largo Intenso
	Transport allégé	22 mm			
	Château ferrée				
	Château Tradition				
300 L		27 mm			

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

## Un producto excepcional

Se realiza **exclusivamente con las mejores duelas procedentes de bosques de prestigio**. Se presta una atención especial a cada etapa de su elaboración, lo que confiere a este producto **su carácter excepcional**.

La barrica Réserve Demptos **está destinada a vinos con una estructura rica y equilibrada, especialmente a las crianzas largas de 14 meses o más**. Se caracteriza por un limitado impacto tánico de la madera.

## Las ventajas de Demptos

Barrica exclusiva, **su carácter aromático puede personalizarse** según sus expectativas gracias al acompañamiento de nuestros equipos en la definición de sus necesidades y selecciones adaptadas.