

LA BARRICA ROBLE AMERICANO

La barrica de roble americano Demptos permite un mayor impacto aromático. Procede de una selección de los mejores robles americanos con los granos más finos.


DEMPOTOS


DEMPOTOS


excelencia e innovación

ROBLE AMERICANO — La barrica de roble americano Demptos obtiene su carácter de una selección de robles premium que permiten aumentar su impacto aromático.

La combinación de aromas y finura

Gracias a una selección de robles de alta calidad, la barrica de roble americano Demptos combina la expresión aromática con la finura de la crianza en barrica. En los vinos se encuentran redondez y concentración, así como equilibrio y armonía. Esto es posible gracias a una rigurosa selección del roble, pero también a un acompañamiento en la elección del tostado y de la duración de crianza.

Capacidad	Tipo	Espesor	Secado	Tostado	Tostado especial
225 L	Transport	27 mm	24 o 36 meses	Ligero / Medio Medio plus / Medio largo / Intenso	Paradox®
	Premium				
300 L					

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

Una selección de los mejores robles

En Demptos actuamos a dos niveles para permitir que el roble americano revele todo su potencial.

1 / El secado natural se realiza en el estado de Missouri, un lugar con una buena higrometría del aire y temperaturas moderadas. Así, el roble americano utilizado por Demptos se beneficia de una auténtica maduración natural tal como lo concebimos.

2 / El tostado, que permite modificar considerablemente las características aromáticas de la madera. Los mejores resultados se obtienen para tostados más intensos.

Nuestra recomendación de tostado

Le recomendamos un tostado intenso con fondos tostados.