



BLEND

LA IMAGINACIÓN AL PODER

LA BARRICA BLEND ES LA HERRAMIENTA PERFECTA PARA SUS VINOS MÁS POPULARES. SON UNA MEZCLA DE DUELAS QUE PROVIENEN DE LOS MEJORES BOSQUES DEL CENTRO DE FRANCIA CON GRANO FINO Y SECADO DE 24 MESES.

El mundo del vino se guía por la particular visión de cada uno de sus creadores. Nuestra función es simplemente anticipar y garantizar el resultado que, de momento, solo está en la mente del enólogo. Ponemos nuestro conocimiento a su servicio para criar aquello que un buen día imaginó paseando por el viñedo.

Nos piden garantía y ofrecemos confianza. Con nuestra experiencia podemos cubrir un amplio espectro de posibilidades. Pero la elaboración del vino se basa muchas veces en la intuición, en la flexibilidad y en la inmediatez buscando el bouquet perfecto. Con nuestra barrica Blend High Quality y nuestro tostado a la carta resulta sencillo dar con él.

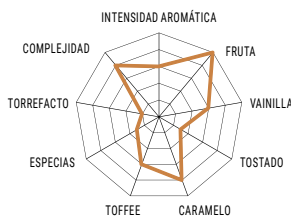
- Grano Fino
- Roble Francés seleccionado en origen
- Origen: Centro de Francia
- Secado natural al aire libre 24 meses

- Tostado personalizado
- Domado "water bending"
- Producción garantizada

PERFILES DE TOSTADO

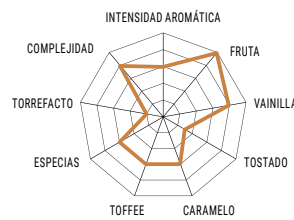
VIURA

Permite mantener los aromas frutales y la tipicidad de la uva.
 Ensamblaje delicado que potencia el final de boca.



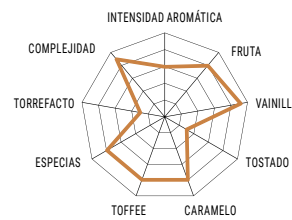
NATURE

Aromas frescos y complejos.
 Frutal intenso, vainilla y crema pastelera con delicados toques tostados.



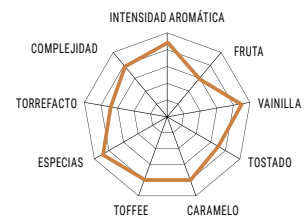
BOURGOGNE

Diversidad de aportes aromáticos, vainilla, especias, clavo, regaliz y notas suaves de caramelo toffe.
 Finura y notable persistencia en boca.



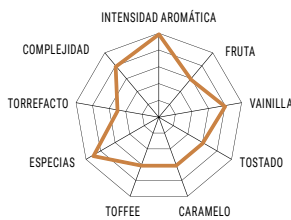
CÔTE D'OR

Intensidad aromática alta, especiado junto con tostados (frutos secos).
 Se atenúan lácteos y se acentúan notas de café y cacao.



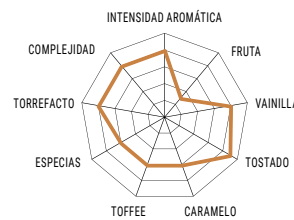
RIBERA

Potencia la fruta y suaviza la tanicidad de la madera.
 Ataque inicial de frescura con recorrido final hacia notas tostadas.



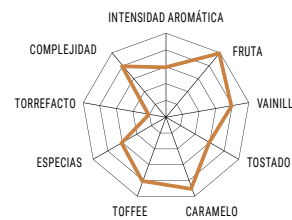
MÉDOC

Aromas intensos y especiados, chocolate, torrefacto, taninos afinados.
 Aporta carácter al vino integrándose con la fruta.



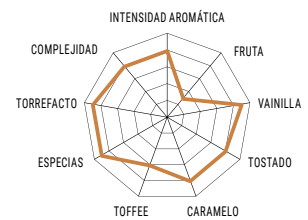
MENDI FRUIT

Mantiene la delicadeza y frescura en la fruta con notas minerales y suaves notas especiadas.
 Tostado de aportación estructural, fino y elegante.



PINOT

Realza las frutas rojas y maduras. Suavidad y redondez en boca.
 Notas de caramelo y especias dulces. Volumen y estructura en un final largo e integrado.



MODELO DE BARRICA

	BORDELESA			BORGOÑONA
CAPACIDAD	225 LITROS 225 +/- 5 Litros	300 LITROS 300 +/- 5 Litros	500 LITROS 500 +/- 10 Litros	228 LITROS 228 +/- 5 Litros
Nº DUELAS	(28 – 32) piezas	(33 – 35) piezas		(28 – 32) piezas
LONGITUD	95 +/- 1 cm	100 +/- 1 cm	108 +/- 1 cm	95 +/- 1 cm
GROSOR	27 +/- 1 mm	27 +/- 1 mm	26 - 29 mm	27 +/- 1 mm
FONDOS	8/9 piezas Tostado opcional	8/9 piezas Tostado opcional	Tostado opcional	8/9 piezas Tostado opcional
DIÁMETRO CABEZA	57 +/- 0,5 cm	64,5 +/- 0,5 cm	78,5 +/- 1 cm	57 +/- 0,5 cm
DIÁMETRO BARRIGA	69,0 +/- 0,5 cm	76,5 +/- 0,5 cm	94 +/- 1 cm	69,0 +/- 0,5 cm
BOCA (Tapón silicona)	<ul style="list-style-type: none"> Troncocónica. Quemada (Opcional) Estándar: 45 +/- 1 mm Opcional: 50 +/-1 mm Cilíndrica (Opcional) 	<ul style="list-style-type: none"> Troncocónica. Quemada (Opcional) Estándar: 45 +/- 1 mm Opcional: 50 +/-1 mm Cilíndrica (Opcional) 	<ul style="list-style-type: none"> Troncocónica. Quemada (Opcional) Estándar: 45 +/- 1 mm Opcional: 50 +/-1 mm 	<ul style="list-style-type: none"> Troncocónica. Quemada (Opcional) Estándar: 45 +/- 1 mm Opcional: 50 +/-1 mm Cilíndrica (Opcional)
PESO	47/48 Kg	50/51 Kg	82/85 Kg	47/48 Kg
HERRAJE (aros)	6 cellos de acero galvanizado especial	8 cellos de acero galvanizado especial	8 cellos de acero galvanizado especial	6-8 cellos de acero galvanizado especial
ACABADO	Protegidas con margaritas de cartón resistente y envueltas en film plástico			



Senda del Soto nº 9 · 01306 · Lapuebla de Labarca,
 Álava (España) · T.: (+34) 945 627 363
 info@toneleriaquercus.com

GARANTÍA DE 1 AÑO
 Contra eventuales fugas y/o rotura de duelas

QUERCUS
 — TONELERÍA —

WWW.TONELERIAQUERCUS.COM