

## ORIGIN

CREEMOS EN EL ORIGEN. EDICIÓN LIMITADA

**EL ORIGEN ES EL PRINCIPIO DE TODO. Y EN EL MUNDO DEL VINO LA GARANTÍA DE UNA TRADICIÓN, DE UNA MANERA DE HACER LAS COSAS. DE UNA FORMA DE ENTENDER EL PROCESO DE CREACIÓN DE UNA OBRA ÚNICA EN LA QUE LAS EMOCIONES ESTÁN SIEMPRE PRESENTES. EL ORIGEN ES EL LUGAR AL QUE SIEMPRE SE VUELVE. POR ESO CREEMOS EN ÉL.**

Fue el espíritu de excelencia lo que nos llevó a la creación de la barrica Origin, nacida de una delicada fusión entre el origen de la madera y la finura de su grano, satisfaciendo de este modo las demandas de los enólogos más minuciosos.

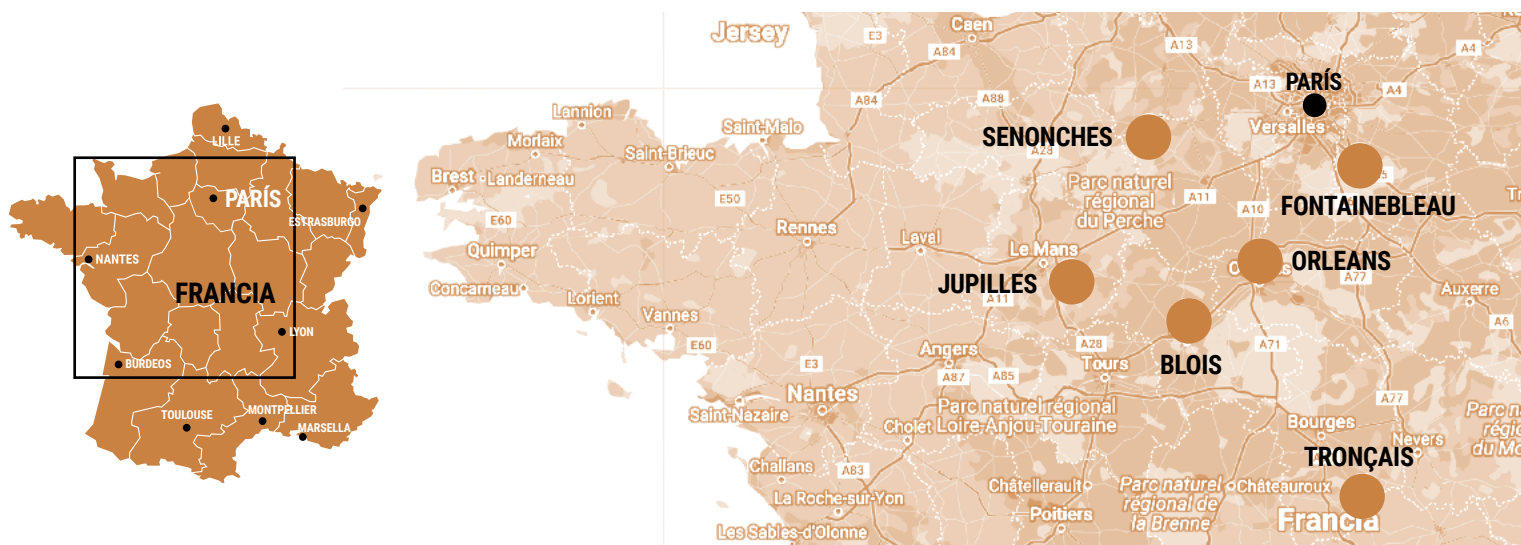
La madera seleccionada para esta categoría es muy escasa y objeto de una política específica de compras en los mejores bosques de Francia. Los bosques de Fontainebleau, Tronçais y Orleans representan la tradición más auténtica del roble francés. A ellos regresamos todos los años para garantizar el origen a los enólogos más exigentes: aquellos que buscan confianza y quieren trasladar a sus vinos la expresividad, volumen, amplitud y vigor de un origen. Su producción, por tanto, es limitada.

La finura superior de su grano otorga al vino una complejidad aromática excepcional, que se va desvelando gradualmente durante el envejecimiento, proporcionando una estructura sutil, con taninos elegantes y delicados. Su intenso potencial aromático, representa para los enólogos una auténtica apuesta por la calidad. Es ideal para envejecimientos de duración media a larga. Nuestro equipo técnico asesorará tanto en la elección del bosque como del tostado final.



- Grano Extrafino
- Roble Francés seleccionado en origen
- Origen: Roble de los bosques de Tronçais, Fontainebleau, Orleans, Blois, Jupilles, Senonches
- Secado natural al aire libre 36 meses. Equilibrio de Tanino-Humedad
- Tostado personalizado
- Domado "water bending"
- Edición Limitada

## PROCEDENCIA



## MODELO DE BARRICA

	BORDELESA			BORGOÑONA
<b>CAPACIDAD</b>	<b>225 LITROS</b> 225 +/- 5 Litros	<b>300 LITROS</b> 300 +/- 5 Litros	<b>*500 LITROS</b> 500 +/- 10 Litros	<b>228 LITROS</b> 228 +/- 5 Litros
<b>Nº DUELAS</b>	(28 – 32) piezas	(33 – 35) piezas		(28 – 32) piezas
<b>LONGITUD</b>	95 +/- 1 cm	100 +/- 1 cm	108 +/- 1 cm	95 +/- 1 cm
<b>GROSOR</b>	27 +/- 1 mm	27 +/- 1 mm	26 - 28 mm	27 +/- 1 mm
<b>FONDOS</b>	8/9 piezas Tostado opcional	8/9 piezas Tostado opcional	Tostado opcional	8/9 piezas Tostado opcional
<b>DIÁMETRO CABEZA</b>	57 +/- 0,5 cm	64,5 +/- 0,5 cm	78,5 +/- 1 cm	57 +/- 0,5 cm
<b>DIÁMETRO BARRIGA</b>	69,0 +/- 0,5 cm	76,5 +/- 0,5 cm	94 +/- 1 cm	69,0 +/- 0,5 cm
<b>BOCA</b> (Tapón de silicona negro)	• Troncocónica. Quemada (Opcional) • Estándar: 45 +/- 1 mm Opcional: 50 +/-1 mm • Cilíndrica (Opcional)	• Troncocónica. Quemada (Opcional) • Estándar: 45 +/- 1 mm Opcional: 50 +/-1 mm • Cilíndrica (Opcional)	• Troncocónica. Quemada (Opcional) • Estándar: 45 +/- 1 mm Opcional: 50 +/-1 mm	• Troncocónica. Quemada (Opcional) • Estándar: 45 +/- 1 mm Opcional: 50 +/-1 mm • Cilíndrica (Opcional)
<b>PESO</b>	47/48 Kg	50/51 Kg	82/85 Kg	47/48 Kg
<b>HERRAJE</b> (aros de color negro)	8 cellos de acero galvanizado especial	8 cellos de acero galvanizado especial	8 cellos de acero galvanizado especial	6-8 cellos de acero galvanizado especial
<b>ACABADO</b>	Protegidas con margaritas de cartón resistente y envueltas en film plástico			

\*500 litros disponible a partir de 2025



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

**QUERCUS**  
— TONELERÍA —

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

**WWW.TONELERIAQUERCUS.COM**