



RARE

CREAMOS LO EXTRAORDINARIO

**EL MEJOR GRANO, LA MEJOR
PROCEDENCIA Y EL MEJOR
SECADO NATURAL PARA LOS
GRANDES VINOS. BARRICAS
DE MÁXIMA CONSISTENCIA
Y CALIDAD DIRIGIDAS A
DETERMINADOS TIPOS DE
CRIANZA EN ROBLE Y DE
RESULTADOS ESPECÍFICOS Y
REPRODUCIBLES.**

La barrica ultra-premium RARE está destinada a los mejores vinos del mundo. Nace de una exigencia extrema de perfección por lo que su creación y fabricación están limitadas a un par de cientos de unidades al año.

Las barricas RARE se obtienen mediante un meticuloso proceso de selección, eligiendo únicamente las mejores duelas de los lotes más destacados procedentes de los mejores bosques de Francia. Cada duela se examina con extremo detalle antes de su elección para formar parte de una barrica RARE. La delicadeza de su grano ultrafino contribuye a una gran complejidad aromática.

Nuestras barricas RARE presentan un acabado de calidad superior. Cada duela se cepilla a mano y el proceso de tostado se realiza con una precisión excepcional. El departamento de I+D realiza un seguimiento del mismo para asegurar su perfecta realización. Con cada barrica se expide un certificado único de autenticidad y el servicio post-venta se garantiza para siempre. Una barrica excepcional con la capacidad de aportar, a las crianzas muy largas, una gran finura, elegancia y complejidad.

Un gran vino expresa finura, refinamiento, elegancia y, sobre todo, equilibrio. La complejidad propia de su naturaleza requiere una crianza acorde a su origen. Una crianza que contribuya a ensalzar su poder de seducción a través de esos matices que convierten un vino en una obra de autor. Que lo hacen especial. Que crean algo extraordinario.



Disponemos de una **gama de cuatro perfiles** de barricas exclusivas fruto de una exhaustiva labor de investigación con el comportamiento del vino de acuerdo a su tipología.

BLANC (FUMÉ)*

Para barricas de fermentación de vinos blancos, Blanc respeta las características de la variedad y aporta volumen y longitud final en boca.

*FUMÉ: Se basa en el mismo tostado pero con un acabado ahumado.

FINESSE

Para un estilo de vinos tintos modernos, ligeros y muy afrutados, la barrica Finesse aporta sensaciones en boca suaves y sedosas.

STYLE

Style está destinado a vinos tintos de alta gama, aportando riqueza, redondez y consistencia aromática.

IMPACT

La barrica Impact proporciona un amplio y expresivo perfil de roble. Proporciona fuerza e intensidad mientras mantiene el equilibrio.

MODELO DE BARRICA

	BORDELESA		BORGOÑONA
CAPACIDAD	225 LITROS 225 +/- 5 Litros	300 LITROS 300 +/- 5 Litros	228 LITROS 228 +/- 5 Litros
Nº DUELAS	(28 – 32) piezas	(33 – 35) piezas	(28 – 32) piezas
LONGITUD	95 +/- 1 cm	100 +/- 1 cm	95 +/- 1 cm
GROSOR	27 +/- 1 mm	27 +/- 1 mm	27 +/- 1 mm
FONDOS	8/9 piezas	8/9 piezas	8/9 piezas
DIÁMETRO CABEZA	57 +/- 0,5 cm	64,5 +/- 0,5 cm	57 +/- 0,5 cm
DIÁMETRO BARRIGA	69,0 +/- 0,5 cm	76,5 +/- 0,5 cm	69,0 +/- 0,5 cm
BOCA (Tapón de silicona negro)	<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 · Cilíndrica (Opcional)
PESO	47/48 Kg	50/51 Kg	47/48 Kg
HERRAJE (aros de color negro)	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