

DOGHE F

EL PRODUCTO

Las **DUELAS F** de roble francés procedente de los principales bosques de *Quercus sessilis*. La madera se selecciona directamente en el bosque y se controla durante todas las fases de elaboración para asegurar las mejores características sensoriales, de homogeneidad y repetibilidad cualitativa.

Las duelas están diseñadas para el envejecimiento en depósito. Difunden lentamente durante el mes un “boisé” muy fino, fundido y armoniosamente integrado al vino.

CARACTERÍSTICAS

Las **DUELAS F M-AROMA** aporta complejidad y estructura, conserva las características de la uva, efecto anti-reductor, protege contra la oxidación, estabiliza y protege el color del vino. LightOak F M-AROMA aumenta la dulzura, la estructura, la longitud y la redondez. Aumenta el equilibrio y la finura. Aporta sensaciones de vainilla, moka, pan tostado, chocolate y notas ligeramente especiadas.

Las **DUELAS F M-STRUCTURE** ayuda al desarrollo de la complejidad, equilibrio y volumen. Estabiliza el punto de color. Preserva los caracteres varietales con efecto anti reductor. Ayuda al proceso de maduración. Aumenta la percepción de la dulzura, aumenta la sensación de estructura, longitud y la redondez, aumenta el equilibrio y la finura. Evidencia las características frutales del vino y aporta sensaciones de coco, vainilla y ligera caramelización.

Las **DUELAS F + 3 INTENSE** aporta complejidad y estructura, conserva las características de la uva, efecto anti-reductor, protege contra la oxidación, estabiliza y protege el color del vino. Aporta estructura, fuerza y longitud confiriendo sensaciones de especias, humo, pan tostado, chocolate, caramelo, moka.

DOSIFICACIÓN RECOMENDADA

1-4 duelas/hl

TIEMPOS DE CONTACTO

3-6 meses

ENVASE

Paquetes en aluminio alimentario de 30 pz

Las DUELAS F M-AROMA, M-STRUCTURE y +3 INTENSE son conformes al código enológico internacional.