

LIGHTOAK DOGHE A

EL PRODUCTO

Las **DUELAS A** de roble americano procedente de los principales bosques de *Quercus Alba*. 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 A M-AROMA** aporta complejidad y estructura, preserva las características de la fruta, preserva los caracteres varietales con efecto anti reductivo y anti oxidativo. Estabiliza el punto de color y prepara para el envejecimiento. Confiere redondez, riqueza, profundidad y un enriquecimiento de la estructura aromática al vino con notas de nuez, vainilla, coco, capuchino y almendra.

Las **DUELAS A M-STRUCTURE** aporta complejidad y estructura, conserva las características de la uva, efecto anti-reductor, protege contra la oxidación, estabiliza y protege el color del vino. Confiere suavidad y redondez en boca, volumen y ligeros taninos con notas de coco, caramelo, vainilla, frutas exóticas, canela y miel.

Las **DUELAS A +3 INTENSE** aportan complejidad, preservan las características de la fruta conservan los caracteres varietales con efecto anti reductivo y anti oxidativo. Estabilizan el punto de color y preparan para el envejecimiento. Aumentan la complejidad y el carácter del vino, mejorando su conservabilidad. Confieren notas de café, chocolate negro, avellanas tostadas, cacao y pan tostado.

DOSIS DE EMPLEO

1-4 duelas/hl

TIEMPO DE CONTACTO

3-6 meses

ENVASES

Paquetes en aluminio alimentario de 30 pz

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