

LISTELLI A

Fragmentos de roble alta tostación

EL PRODUCTO

Listelli 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.

Los listones están diseñados para prolongar la vida útil de una barrica y están ensamblados de modo que se pueden insertar fácilmente a través del agujero de llenado del barril.

Durante el tiempo de contacto, el vino continuará beneficiándose de los intercambios de oxígeno a través de la madera de la barrica.

Los listones de roble americano aportan intensas notas de chocolate y cacao acompañadas de sensaciones de madera dulce, coco y vainilla.

CARACTERÍSTICAS

Dimensiones: 320 x 30 x 12 mm

DISPONIBLES DIFERENTES TOSTACIONES

LightOak A M-AROMA aporta notas que recuerdan al coco, la fruta en licor y los clavos de olor. Enriquece el vino en taninos elágicos y polisacáridos de la madera.

LightOak A M-STRUCTURE aporta notas de frutos rojos acompañadas de notas especiadas, vainilla. Volumen y redondez sin excesos de sensaciones tánicas.

LightOak A +3 INTENSE aporta aromas de fruta madura acompañados de sensaciones de madera dulce (vainilla, pan tostado). Volumen, agradabilidad sin agresividad gustativa al final de boca.

DOSIFICACIÓN RECOMENDADA

Vinos tintos 4-12 listones/hl

TIPO DE CONTACTO

6-12 meses

ENVASE

Envase de 32 piezas (2 kits de 16 piezas no vendibles por separado)

*LightOak A M-AROMA, M-STRUCTURE y +3 INTENSE son conformes al código enológico internacional.
Para uso alimentario y enológico.*