

BARRETTES A

O PRODUTO

LightOak A é carvalho americano proveniente das principais florestas de Quercus Alba. LightOak é garantia da transparência sobre a origem. A madeira é de facto seleccionada diretamente na floresta e controlada durante todas as fases de processamento, para assegurar a garantia sobre as características sensoriais, homogeneidade e repetibilidade qualitativa.

De uso particularmente fácil, as barretes são muito úteis tanto durante a vinificação como durante o envelhecimento. Podem ser dispersas na barrique ou suspensas numa rede.

CARACTERÍSTICAS

Dimensões: 30 x 12 x 12 mm

LightOak A tanto no branco como no tinto permite desenvolver a potencialidade aromática dos vinhos revelando a expressão das notas frutadas e conferindo gordura e redondeza na boca. Além disso reduzem a incidência das notas herbáceas e vegetais e ajudam a estabilização da cor nos vinhos tintos.

DISPONÍVEIS DIFERENTES TOSTAGENS:

LightOak A M-AROMA aporta notas que lembram o coco, a fruta em aguardente e os cravos-da-índia. Enriquece o vinho em taninos elágicos e polissacarídeos da madeira.

LightOak A M-STRUCTURE aporta notas de frutos vermelhos acompanhadas por notas especiadas, baunilha. Volume e redondeza sem excessos de sensações tânicas.

DOSAGEM RECOMENDADA

Vinhos tintos 100-400 g/hl

TEMPO DE CONTACTO

3-6 meses

EMBALAGEM

Embalado pronto para uso em saco de 5kg para a infusão

LightOak A é conforme o código enológico internacional. Para uso alimentar e enológico.