

## 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 selecionada 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.*