



NOBILE® STAVES

Carácter, complejidad y respeto de la fruta



NOBILE®
L'œnologie du bois

POSICIONAMIENTO

		STAVES 7 MM	STAVES 12 MM	STAVES 18 MM
RESPECTO DE LA FRUTA SIN Matices de TOSTADOS		FRESH Frescura & estructura		18 - XBASE Volumen & sucrosidad
AROMÁTICO		SENSATION Vainilla & tostado INTENSE Chocolate & matices de torrefacción.	DULCE Edulcorante, dulce de leche & caramelo	18 - XTREME Café torrefacto & moca
ELEGANCIA COMPARABLE A UNA CRIANZA EN BARRICA		REVELATION Estructura & carácter afrutado	ELITE Complejidad & tradición	18 - DIVINE Tostado tipo Borgoña

LOS PROCESOS DE TOSTADO NOBILE®

TOSTADO HOMOGÉNEO DESDE EL INTERIOR DE LA MADERA

Programa de tostado específico para la obtención de expresiones aromáticas homogéneas.

TOSTADO
HOMOGÉNEO

GRADIENTE DE TOSTADO

Proceso de tostado en superficie que permite crear un gradiente de tostado idéntico a un tostado de barrica tradicional.

GRADIENTE
DE TOSTADO

DOBLE TOSTADO

Combinación de dos procedimientos de tostado que permiten obtener un buen equilibrio entre los elagitaninos y los polisacáridos contenidos naturalmente en la madera y desarrollar una complejidad aromática comparable a la de una crianza en barrica.

DOBLE
TOSTADO

SOFT OAK

Característico de la gama **NOBILE®** 18mm, el proceso "Soft Oak" se realiza para optimizar el tostado de las duelas. Este específico programa de precalentamiento permite la creación de expresiones aromáticas características.

SOFT
OAK
PROCESS



LOS STAVES NOBILE®

STAVES
7
MM

TOSTADO HOMOGÉNEO



FRESH



Frescura, fruta & estructura.



SENSATION



Dulzor, vainilla & tostado.



INTENSE



Volumen, cafe tostado & chocolate.

GRADO DE TOSTADO



REVELATION



Estructura & complejidad aromática.



AMERICAN REVELATION



Dulzor, pan especiado & lactonas.

STAVES
12
MM

DOBLE TOSTADO



ELITE



Notas tostadas & torrefactas. Amplitud. Crianza tradicional en barrica.

TOSTADO HOMOGÉNEO

NOVEDAD
2019



DULCE



Redondo & dulce. Dulce de leche. Caramelo.

STAVES
18
MM

TOSTADO HOMOGÉNEO



18 - XBASE



Fruta, sin notas de tostado. Amplitud & graso.



18 - XTREME



Expresión de fruta madura. Dulzor con notas de moca y cafe tostado.

GRADIENTE DE TOSTADO



18 - DIVINE



Aporte de textura. Prolonga la fruta hasta un final complejo (elegancia tipo barrica Borgoña).

ORIGEN

Roble francés (*Quercus petraea*, *Quercus robur*) y/o roble americano (*Quercus alba*).

NOBILE® está comprometida con el programa PEFC, Pan European Forest Certification, para promover la gestión sostenible de los bosques y asegurar la biodiversidad.

DOSIS

La dosis de aplicación depende los objetivos fijados y del tipo de duelas empleadas.

VINOS BLANCOS

En fermentación: incorporar de 0,5 a 2 duelas/hL por inmersión directa de los NOBILE® Staves en el depósito.

TIEMPO DE CONTACTO:

En fermentación: el tiempo de la fermentación, con una duración de la crianza de 4 a 6 meses.

En crianza:

- 7 & 12 mm: 4 a 8 meses en función de las duelas y de las características del vino.
- 18 mm: 6 a 10 meses en función de las duelas y de las características del vino.

El tiempo de contacto se define mediante el seguimiento por cata.

CONSERVACIÓN

Conservar fuera del suelo en el embalaje de origen a temperatura moderada (5 a 25°C), en locales ventilados, no susceptibles de comunicar olores.

DLUO: 5 años.

SEGURIDAD, CALIDAD & HOMOGENEIDAD

Para poder asegurar la homogeneidad de los perfiles NOBILE®, todos los productos de la gama son analizados rigurosamente, respondiendo a las máximas exigencias de calidad, trazabilidad y homogeneidad.

Los procesos de NOBILE® se enmarcan en APPCC.



NOBILE®
L'œnologie du bois

CS 61 611 – 33 072 Bordeaux Cedex – France
Tél : + 33 (0) 5 56 86 53 04 – nobile@laffort.com - www.nobile-oenologie.com

SECADO

Las maderas tienen un proceso de secado natural durante un periodo mínimo de al menos **24 meses** al aire libre.

VINOS TINTOS

Al encubado o en vinos tras el trasiego: añadir de 2 a 4 duelas/hL por inmersión directa de los NOBILE® Staves en el depósito.

DIMENSIONES

Dimensiones & peso

- 7 mm: 910 x 50 x 7 mm. / ± 200 g.
- 12 mm: 910 x 100 x 12 mm. / ± 600 g.
- 18 mm: 910 x 60 x 18 mm. / ± 600 g.

Superficie de contacto

- 7 mm: 0,104 m².
- 12 mm: 0,206 m².
- 18 mm: 0,144 m².

ENVASADO

- 7 mm: caja de 40 Duelas.
- 12 mm & 18 mm: caja de 10 Duelas.

Envases PET aluminizados que aseguran una protección óptima de los aromas.

REGLAMENTACIÓN

Las "Virutas de Madera de Roble" están sujetas a reglamentación dentro del marco legal vigente para la enología.

Referirse a la legislación en vigor.

