



BARREL REFRESH

Dale una segunda vida a tus barricas



NOBILE[®]
L'œnologie du bois

A MEDIDA



BARREL REFRESH SPECIAL

Combinación de los perfiles 7 & 12 mm según combinación de tostado deseado.

BARREL REFRESH SPECIAL 18

Combinación de los perfiles 7, 12 & 18 mm según combinación de tostado deseado.

Perfiles disponibles (según la gama Staves): Fresh, Sensation, Intense, Révélation, American Révélation, Elite, 18-XBase, 18-Xtrême, 18-Divine.

OXÍGENO Y MADERA



Durante la crianza, el vino necesita oxígeno para evolucionar favorablemente.

Mediante una aportación lenta y continua, el oxígeno contribuye a la estabilización del color, a suavizar los taninos y a la integración de los compuestos de la madera. La cantidad de oxígeno en contacto con el vino debe ser controlada durante la crianza, adaptándola a la calidad del vino, al momento de consumo del vino deseado y al potencial de guarda.

LOS PROCESOS DE TOSTADO NOBILE®

TOSTADO HOMOGÉNEO DESDE EL INTERIOR DE LA MADERA

Programa de tostado específico para la elaboración 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 bodega tradicional.

GRADIENTE
DE 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 BARREL REFRESH NOBILE®

LAS CLAVES ENOLÓGICAS

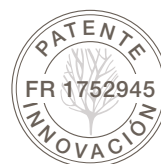


Nuevo formato y sistema de contacto innovador para una utilización extremadamente fácil.

Aportación del 20 a 100% de madera nueva según los Barrel Refresh.

Beneficia una micro-oxigenación controlada.

Conservación del parque de barricas.



TOSTADO HOMOGÉNEO



BARREL REFRESH SENSATION



Dulzor, vainilla & tostado.

GRADO DE TOSTADO



BARREL REFRESH RÉVÉLATION



Estructura & complejidad aromática.



TOSTADO HOMOGÉNEO



18 - XBASE



Fruta, sin notas de tostado. Amplitud & graso.



18 - XTREME



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

GRADIENTE DE TOSTADO



18 - DIVINE



Aporta 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.

SECADO

Las maderas maduran de forma natural durante un período mínimo de al menos **24 meses** al aire libre.

DOSIS

Insertar por la barrica de 1 a 3 Barrel Refresh/barrica en función del grado de rendimiento de la barrica y de la intensidad del roble deseada.

TIEMPOS DE CONTACTO

De 4 a 8 meses en función del Barrel Refresh y de las características del vino.

Los tiempos de contacto deben ser definidos por cata.

DIMENSIONES

Dimensiones & peso

- 7 mm: 7 x 2 (320 x 23 x 7 mm) / ± 450 g.
- 18 mm: 12 (300 x 25 x 18 mm) / ± 1000 g.

Superficie de contacto

- 7 mm: ± 0,273 m².
- 18 mm: ± 0,320 m².

1 Barrel Refresh = ±15% de madera nueva (según el tipo de Barrel Refresh).

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.

ENVASADO

- 7 mm: caja de 10 unidades.
- 18 mm: caja de 5 unidades.

Envases PE que aseguran una protección óptima de los aromas.

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.

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.



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

