



# OBJETIVO DE CRIANZA NOBILE®

CHIPS & GRANULARS

STAVES & BLOCKS

	CARACTERÍSTICAS	RESPECTO DE LA FRUTA	COMPLEJIDAD BARRICA	AROMÁTICO	DULZOR	
PERFIL VARIETAL	SOFT	Dulzor & Longitud			★★★	
	BASE	Volumen & Densidad			★	
	FRESH	Fruta & Frescura				
PERFIL GOURMAND	CHERRY SPICE	Fruta negra & Especias			★	
	SWEET VANILLA	Dulce & Vainilla			★★★	
	DARK ALMOND	Notas tostadas de grill & Chocolate negro			★	
PERFIL TRADICIONAL	SWEET	Vainilla & Tostado				
	INTENSE	Chocolate & Tostado				
	AMERICAN BLEND	Coco & Ahumado				
STAVES 7 MM	FRESH	Fruta & Estructura				
	SENSATION	Vanilla & Tostado				
	INTENSE	Chocolate & Volumen				
	REVELATION	Estructura & Complejidad				
	AMERICAN REVELATION	Fruta & Coco				
STAVES 12 MM	ELITE	Tradicional barrica complejidad				
	DULCE	Dulce, Dulce de leche & Caramelo			★	
STAVES 18 MM	18-XBASE	Volumen			★	
	18-DIVINE	Fruta & Borgoña barrica complejidad				
	18-XTREME	Moca & Cafe				



INTENSIDAD



ENMASCARAR DEFECTOS