



# BARREL REFRESH

Dale una segunda vida a tus barricas

---



**NOBILE**<sup>®</sup>  
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 barrica 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®

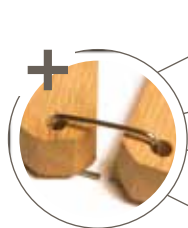
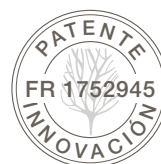
## LAS CLAVES ENOLÓGICAS

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.



BARREL REFRESH  
**7**  
MM

### TOSTADO HOMOGÉNEO



**BARREL REFRESH  
SENSATION**



Dulzor, vainilla & tostado.

### GRADO DE TOSTADO



**BARREL REFRESH  
RÉVÉLATION**



Estructura & complejidad aromática.

BARREL REFRESH  
**18**  
MM

### TOSTADO HOMOGÉNEO



**|8 - XBASE**



Fruta, sin notas de tostado. Amplitud & graso.



**|8 - XTREME**



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

### GRADIENTE DE TOSTADO



**|8 - 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 m<sup>2</sup>.
- 18 mm: ± 0,320 m<sup>2</sup>.

**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

