



BARRICA RÉSERVE

Barrica de los grandes vinos, la barrica Réserve es el fruto de la tradición francesa, del saber hacer de los artesanos Demptos y de la selección de las mejores maderas.

Magnificar la singularidad

Sólo entran en su composición duelas con aspecto uniforme, seleccionadas por la extrema finura de su grano. Por definición, la barrica Réserve es un producto de selección. Armonía del color, pulido fino después del lijado, cada una de las etapas de su fabricación, desde la selección de las maderas hasta los toques finales, va acompañada de una atención particular que confiere a este producto su carácter excepcional.

Pura expresión de la gran tradición tonelera

La barrica Réserve Demptos está dirigida a vinos de estructura rica y equilibrada. Concebida con gran cuidado, está destinada a las crianzas largas de 14 meses o más. La finura del grano de su madera permite totalmente la evolución oxidativa. También se caracteriza por un impacto tánico de la madera limitado y un carácter aromático más marcado debido a su contenido en metilactona (whisky-lactona).

La barrica Réserve se define por su selección. Tecnológica, esta selección se basa en la finura extrema del grano. Se realiza después de la unión de las duelas.

Capacidades disponibles

Barrica de 225lts.

Tonnellerie Demptos SAS
18 avenue de Luzanne, BP 10
33880 Saint Caprais de Bordeaux
+33 (0)5 57 97 12 50
contact@demptos.fr

