



BARRICA TRADICIÓN. El grano de los grandes vinos

Emblemática del estilo Demptos, la barrica Tradición es el fruto de los trabajos de investigación sobre la importancia del grano en la selección de las maderas. Se ha convertido en la referencia de la Casa Demptos en términos de calidad y repetibilidad. La fabricación de la barrica tradición se basa en la selección de los conocimientos ancestrales que alimentan las aportaciones del análisis científico.

Ajustarse al vino

La barrica Tradición debe sus características organolépticas a la madera que la compone. Tronçais, Centro Francia, Vosgos o Lemosín, su grano se adapta a cada tipo de vino y de crianza. A estos criterios de origen, Demptos añade el de la finura del grano en la selección de las maderas y ofrece a los vinicultores la posibilidad de personalizar sus barricas.

Criterios de selección

Con este producto con objetivos organolépticos, Demptos se basa en las investigaciones de su Centro para proponer una selección que no tiene en cuenta únicamente el origen geográfico de las maderas. El impacto de la finura del grano, puesto de manifiesto por los estudios de su equipo científico, permite que la Tonelería haga con la barrica Tradición una nueva propuesta ofreciendo un justo equilibrio entre aromas, taninos y macroporosidad. Actualmente, este producto constituye el 60% de las ventas de la Casa Demptos.

Duración de secado

Partiendo de la constatación de que la madera se seca un milímetro al mes, la tradición tonelera había establecido por empirismo un período de 24 meses para duelas de 22 a 27 milímetros. Los estudios realizados desde entonces han confirmado que este período era óptimo porque es necesario para el correcto desarrollo de la flora fúngica que permite una maduración armoniosa de la madera. Alargar el secado no siempre constituye un valor añadido. Este período de 36 meses sólo se adapta a algunas variedades aromáticas y tánicas. Induce aportaciones más limitadas y a menudo requiere un tostado más intenso para degradar los "aromas de tablas" procedentes de los productos de oxidación de los ácidos grasos insaturados.

Capacidades disponibles

Barrica 225 lts, 300 lts, 400 lts, 500 lts.

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

