



BARRICA ROBLE AMERICANO Ultra Premium

Esta barrica debe su carácter a una selección de robles norteamericanos.

Los árboles del género *Quercus alba* que entraban en la composición de la barrica de roble americano proceden exclusivamente de una región de 130 km² situada en el Estado de Misuri.

Entorno propicio

Están aislados según criterios que afectan a la finura de su grano. Estas maderas se benefician del clima específico del sur de este Estado que presenta condiciones de secado natural que permiten, después de 24 o 36 meses de maduración, atenuar su astringencia y su amargor, así como aumentar su impacto aromático.

Notas de madera y dulzura

Las barricas de roble americano constituyen una oferta de productos cuyas aportaciones se diferencian de las de los robles europeos. La estructura de la madera que los compone permite realizar una crianza en condiciones de reducción. Al contener de 5 a 10 veces más de compuestos aromáticos que el roble europeo, la madera americana se distingue por un impacto aromático más importante. En un ensamblaje, la presencia del 7 al 8 % de roble americano se traduce por el añadido de un carácter amaderado, confiriendo dulzura y sucrosidad al vino.

Las áreas de maduración del roble de la tonelería Demptos en Estados Unidos se sitúan en Cuba, en el Estado de Misuri. Este estado es una de las pocas regiones del continente norteamericano que presenta condiciones propicias para el secado de las duelas. Con una pluviometría de más de 1.000mm al año y una temperatura media de 14,4°C, el Estado de Misuri dispone de un índice climático de 72,5 cercano al de Burdeos (76), Cognac (63) o Dijon (69,5).

Capacidades disponibles

Barrica 225 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

