



BARRICA ESSENCIA® Revelador de caracteres

Potenciador de aromas procedente de maderas seleccionadas por su contenido en norisoprenoides, la barrica Essencia® es fruto de los trabajos de investigación y de los conocimientos científicos de los equipos Demptos.

Análisis y selección al servicio de los aromas

Concebida para favorecer la expresión de los vinos en sus fracciones aromáticas afrutadas o florales, la barrica Essencia® es una exclusividad Demptos. Han sido necesarios más de ocho años de investigación, realizada por los equipos científicos de la Tonelería, unida al saber hacer ancestral de sus artesanos, para desarrollar este producto 100% analítico. En su fabricación, sólo se utilizan maderas minuciosamente seleccionadas por su pigmentación particular y su capacidad para intensificar los aromas primarios de las cepas de tipo afrutadas o florales.

Subrayar la firma de un vino

Elegida por sus capacidades de potenciador de aromas debido a su contenido en norisoprenoides, la madera de la barrica Essencia® tiene una tendencia oxidativa. Gracias a la importante presencia de productos de degradación de las moléculas carotenoides, favorece la expresión de las notas aromáticas florales y afrutadas. Mediante un efecto de sinergia entre los norisoprenoides de la madera y del vino, Essencia® acentúa el carácter preexistente de un terruño y aumenta la percepción del carácter afrutado.

Saber hacer y paciencia

Procedente de un método de selección nuevo en tonelería basado en el contenido en norisoprenoides, la barrica Essencia® ofrece un amplio espectro de utilización. Su diseño se basa en el modo de funcionamiento de las familias de aromas que se desarrollan por sinergia. La barrica Essencia® acentúa la personalidad de una cepa determinada aportando por contacto norisoprenoides a la familia de aromas que la caracteriza.

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

