



BARRICA PARADOX® ¡0% toffee, 100% fruta!

La barrica Paradox® se caracteriza por un tostado intenso y profundo que se realiza sin carbonización de superficie y preserva la madera de las notas aromáticas que revela el tostado tradicional. La barrica Paradox ofrece la capacidad de reforzar la sucrosidad de los vinos garantizando un mayor respeto de su carácter aromático.

Tostar sin alterar

El procedimiento utilizado para su fabricación expone a la madera de la barrica Paradox® a altas temperaturas sin provocar las reacciones resultantes de un tostado intenso realizado según un procedimiento tradicional. En los vinos que se criarán en estas barricas no se encontrarán color ni aromas quemados o tostados. Este proceso también induce una disminución del contenido en taninos extraíbles de la madera. La estructura de la barrica Paradox®, protegida de la exposición directa a las llamas, no sufre ninguna alteración debido a la carbonización.

Acorde a las tendencias de la época

Barrica de los vinos de hoy que se integra desde los primeros meses de crianza, Paradox® permite desarrollar una crianza innovadora que tiene poco impacto en la estructura tánica de los vinos, caracterizados por unas notas de madera discretas, volumen y sucrosidad. Su diseño la destina a la crianza de vinos sensibles al aroma de la madera. Adaptada a la toma de muestras en fase de catas precoces, esta barrica también aporta, en ensamblaje, complejidad y tensión a los vinos.

La reacción de Maillard

Descrito en 1912 por el profesor Louis-Camille Maillard, este fenómeno se traduce en la transformación, bajo el efecto del tostado, de los polímeros de la madera, lignina, celulosa y hemicelulosa, en diferentes compuestos aromáticos y gustativos que evocan aromas quemados o tostados. La innovación técnica utilizada para la fabricación de la barrica Paradox® no induce este tipo de aromas.

Capacidades disponibles

Barrica 225 lts, 300 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

