

# LA BARRICA ESSENCIA®

Auténtica reveladora de aromas,  
la barrica Essencia® se elabora  
con maderas seleccionadas  
por su contenido de norisoprenoides.



  
DEMPOTOS

  
DEMPOTOS

**ESSENCIA®** — La barrica Essencia®, potenciadora de aromas, diseñada para favorecer la expresión de los vinos en sus fracciones aromáticas afrutadas o florales.

## Una selección inédita de maderas

La barrica Essencia® está realizada con maderas de maderas seleccionadas por su **alto contenido de moléculas pertenecientes a la familia de los carotenoides**. Los productos de degradación de estas moléculas, bajo la influencia de diferentes factores como la oxidación o el calor, producen, entre otras sustancias, **norisoprenoides, compuestos aromáticos con matices afrutados y florales**.

Capacidad	Tipo	Espesor	Secado	Tostado
225 L	Transport	22 mm	24 o 36 meses	Ligero / Medio / Medio plus / Medio largo / Intenso
	Château ferrée			
	Château Tradition			

Consulte las características de fabricación en [www.demptos.fr/caracteristiques-de-fabrication](http://www.demptos.fr/caracteristiques-de-fabrication)  
Toda la gama de productos está disponible, con la certificación PEFC™

## Una sinergia entre los norisoprenoides de la madera y del vino

Essencia® acentúa el carácter preexistente de un terruño al mismo tiempo que aumenta la percepción del carácter afrutado. Reveladora de aromas, **Essencia® respeta el carácter innato del terruño, de la cepa y del vino**. En su diseño sólo se utilizan maderas cuidadosamente seleccionadas por su capacidad **para intensificar los aromas primarios de las cepas y la percepción del carácter afrutado**.

## ¿Qué tostado elegir?

Para alcanzar el **perfecto equilibrio** de degradación de los compuestos de la madera de la barrica Essencia® recomendamos **un tostado de ligero a medio**.

[INSTAGRAM](#)

[contact@demptos.fr](mailto:contact@demptos.fr) / 05 57 97 12 50

[YOUTUBE](#)

[www.demptos.fr](http://www.demptos.fr)