

LA BARRICA PARADOX®

La barrica Paradox® ofrece las ventajas aromáticas de un intenso tostado tradicional y aporta frescura y respeto de la fruta.


DEMPOTOS


DEMPOTOS

PARADOX® — La barrica Paradox® es una combinación perfecta de aromas de madera de roble y de conservación de la frescura y del carácter afrutado de los vinos.

Un tostado exclusivo

La barrica Paradox® procede de un tostado exclusivo desarrollado por nuestros equipos. **Preserva la superficie interna de la barrica de las carbonizaciones** de las reacciones de Maillard incluidas por el tostado tradicional.

El objetivo de Paradox® es preservar la etapa esencial del tostado, que atenúa los excesos tánicos y determina la cualidad aromática, eliminando al mismo tiempo los aromas especiados, de pralinés, quemados, de cacao o incluso de café tostado revelados por el fuego.

Capacidad	Tipo	Espesor	Grano	Secado	Tostado
225 L	Transport	27 mm	Fino Medio Abierto	24 o 36 meses	Paradox®
	Transport allégé	22 mm			
	Château ferrée				
	Château tradition				
300 L		27 mm			

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

Una barrica acorde con las tendencias actuales

La barrica Paradox® **respeto la fruta e intensifica el carácter aromático** de los vinos. Se integra desde los primeros meses de crianza. Tiene poco impacto en la estructura tánica de los vinos. Aporta unas notas de madera discretas, volumen, complejidad y tensión a los vinos. Barrica para vitivinicultores exigentes, Paradox® **está destinada a la crianza de vinos naturales**, cuyo carácter afrutado se desea conservar aportando **estabilidad y resistencia al paso del tiempo**.

¿Qué grano elegir?

Recomendamos especialmente la utilización de **grano fino para vinos tintos**. Existe también Paradox® Blanc para vinos blancos por la cual recomendamos **grano medio**.

[INSTAGRAM](#)

contact@demptos.fr / 05 57 97 12 50

[YOUTUBE](#)

www.demptos.fr