

LA BARRICA TRADITION

Emblemática del estilo Demptos,
la barrica Tradition es el fruto de un trabajo
de investigación sobre la importancia
del grano en la selección del roble.


DEMPOTOS


DEMPOTOS

TRADITION — Referencia de la Maison Demptos
en términos de calidad y de homogeneidad.

La selección por el grano

Los equipos del Centro de Investigación han puesto de manifiesto la noción de grano. Del grano depende la porosidad de las maderas, su riqueza de aromas y de taninos.

Grano fino: madera más porosa que permite mayores intercambios gaseosos y, por tanto, crianzas oxidativas. Maderas ricas en aromas y pobres en taninos.

Grano medio: madera más tánica, menos aromática y oxidativa que la de grano fino

Grano abierto: madera tánica, poco aromática y poco oxidativa.

Capacidad	Tipo	Espesor	Grano	Secado	Tostado
225 L	Transport	27 mm	Fino Medio Abierto	24 o 36 meses	Ligero Medio Medio plus Medio largo Intenso
	Transport allégé	22 mm			
	Château ferrée				
	Château tradition				
228 L	Bourgogne	27 mm			
300 L / 350 L 400 L / 500 L		27 mm			
600 L		27 mm			
600 L		42 mm			

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

Destacar el carácter del vino

La barrica Tradition debe sus características organolépticas a la madera que la compone.

Su grano se adapta a cada tipo de vino y de crianza.

Gracias a los trabajos del Centro de Investigación Demptos sobre el grano de la madera de roble, la tonelería ofrece propuestas de personalización para alcanzar **el equilibrio adecuado entre aromas, taninos y macroporosidad.**

Las ventajas de Demptos

A estudiar según el perfil enológico de sus vinos. Nuestros equipos le acompañan en la definición de sus necesidades y selecciones adaptadas.

[INSTAGRAM](#)

contact@demptos.fr / 05 57 97 12 50

[YOUTUBE](#)

www.demptos.fr