



SEGUIN MOREAU



Barricas de roble del Cáucaso

UNA ESPECIE COMPLEMENTARIA AL ROBLE FRANCÉS Y AL ROBLE AMERICANO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Especie

Roble del Cáucaso

Modelos disponibles

Bordeaux Export (225L, 27mm)

Bourgogne Export (228L, 27mm)

Otros modelos: consúltenos

Tostado

A determinar en función de su objetivo enológico.

TENEMOS UNA CONVICCIÓN: CADA VINO MERECE UNA SOLUCIÓN A MEDIDA. UNA SOLUCIÓN QUE LE PERMITA REVELAR PLENAMENTE SU POTENCIAL, RESPETANDO SU CARÁCTER ÚNICO Y LA EXPRESIÓN ORIGINAL DE LA UVA.

UNTUOSIDAD Y FRESCURA

La barrica de roble del Cáucaso completa hábilmente toda la gama de barricas de roble francés y roble americano de SEGUIN MOREAU.

Con una aportación aromática y tánica moderada, el roble del Cáucaso se enmarca en la tendencia de los vinos actuales:

- Puesta en valor de la frescura y de los componentes aromáticos de la variedad,
- Aportación de taninos estructurantes, una combinación fina y concentrada,
- Carácter amaderado suave que realza las sensaciones frutales.

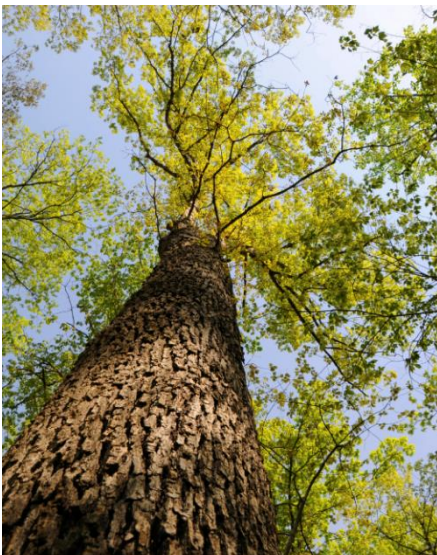
La elección de roble del Cáucaso responde al deseo de **respetar el terreno**.

LO MEJOR DEL ROBLE

Los mejores bosques se encuentran en las regiones de **Maikop** y **Krasnodar**, en la **república de Adigueya**, aunque también en las primeras estribaciones de la cordillera del Cáucaso.

Hemos seleccionado aquellas zonas en las que se dan unas **condiciones similares** a las del centro de Francia: suelos pobres para un crecimiento lento y cualidades equiparables a las de “haute futaie”, en cuanto a rectitud, finura de grano y potencial tánico y aromático.

Con la madera del Cáucaso, aplicamos el mismo proceso de selección y secado que en la gama tradicional de barricas SEGUIN MOREAU.

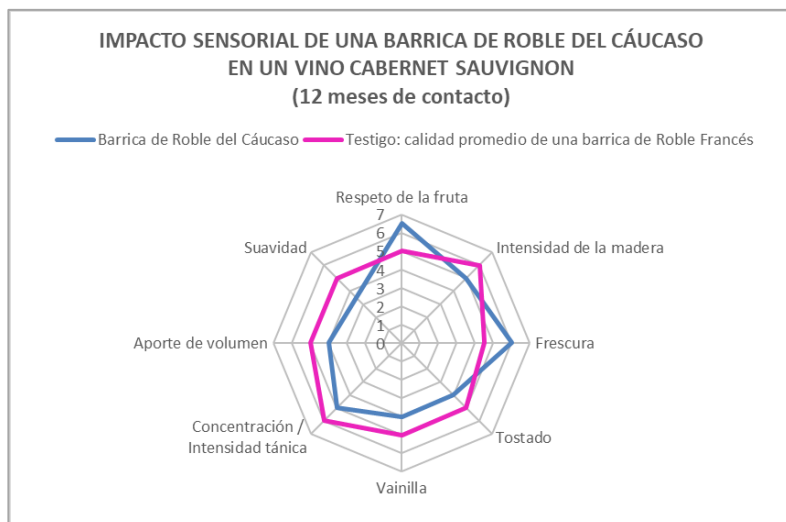




¿PARA QUÉ VINOS? ¿PARA QUÉ OBJETIVO?

La crianza en barricas de roble del Cáucaso está indicada para **vinos blancos vivaces** de notas aromáticas intensas. En cuanto a variedades, cabe citar: sauvignon blanc, chenin blanc, sémillon, verdejo, pinot grigio o algunas chardonnay de notas aromáticas y frescas.

Además, esta especie sublima los **vinos tintos elegantes**, sensibles a la madera, como los elaborados con pinot noir y merlot.



Las barricas de roble del Cáucaso ofrecen nuevas perspectivas de envejecimiento a las bebidas espirituosas (cognac, ron, whisky). El roble de Cáucaso aportará frescura con notas especiadas (clavo, anís, canela) y taninos concentrados.



MODO DE EMPLEO

Vinos blancos:

- **Fermentación alcohólica:** recomendada en barrica, de manera completa o parcial en función de los usos de la bodega.
- **Tiempo de crianza en madera:** de 5 a 8 meses tras la fermentación, sobre lías.
- **Trasiegos:** sin trasiegos intermedios, solo al final.

Vinos tintos:

- **Encubado** para fermentación maloláctica o encubado posterior según los usos de la bodega.
- **Tiempo de crianza en madera:** de 8 a 12 meses. Se desaconsejan las crianzas demasiado largas.



¿SABÍAS QUE...?

Del siglo XIX a 1930, la madera utilizada en las bodegas bordelesas solía traerse de Rusia, Europa del Norte o Bosnia. De entre todas las especies, el roble del Cáucaso se consideraba la mejor.

En las catas a ciegas, la diferencia de crianza entre el roble francés y el roble del Cáucaso es difícil de percibir. No obstante, el segundo suele distinguirse por su frescura y su discreción aromática.



CALIDAD & SEGURIDAD

Todos nuestros productos se fabrican en unas condiciones rigurosas que garantizan la seguridad alimentaria y el cumplimiento de la normativa vigente.

Certificados de Calidad y Alimentación disponibles a petición. oenos@seguin-moreau.fr