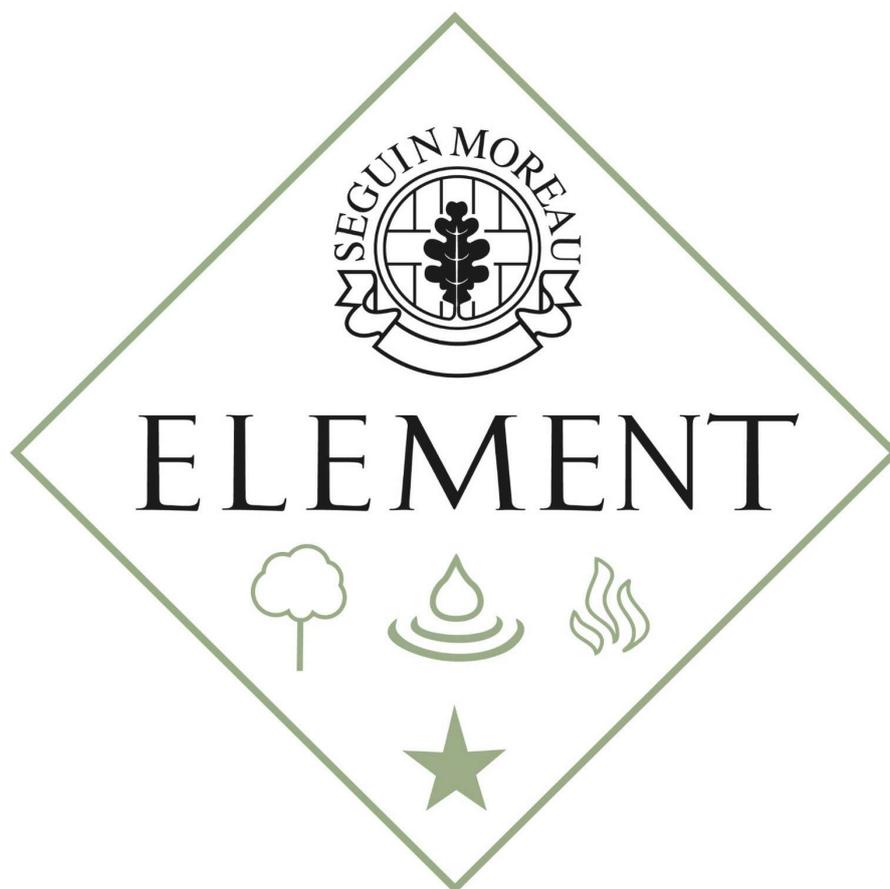




"Inspired by the past,
built for the future"

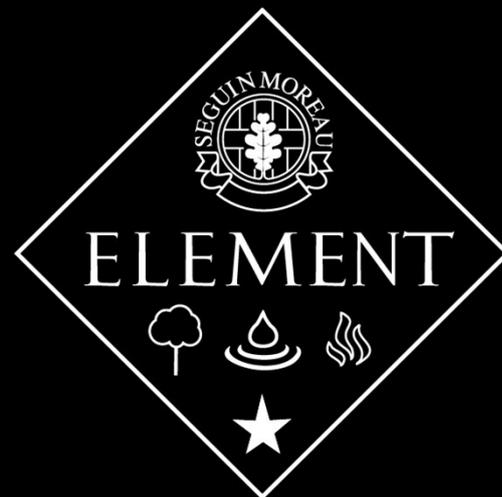


FOLLETO ESPAÑA
2022 - 2023



"Inspired by the past,
built for the future"

En ELEMENT,
somos conscientes de
nuestra responsabilidad
con el medio ambiente.
Nuestra gama encarna
valores intrínsecos : el
respeto, la calidad y el
"saber hacer".



MADERA, FUEGO Y AGUA.

Estos son los "elementos"
necesarios para fabricar una barrica.

Del dominio de estos elementos y
del "saber hacer" de nuestros
maestros toneleros nace a una
nueva gama de barricas Seguin
Moreau: ELEMENT

Su finalidad es proporcionar a los
vinos una suntuosa envoltura para
acompañarlos, resaltar la fruta y las
características de la variedad
y del terruño.

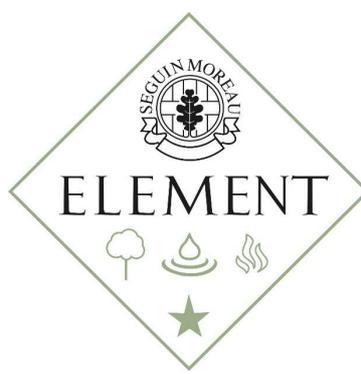
La gama busca además ser cada vez
más respetuosa con su entorno.

Esta es la filosofía de

ELEMENT



"Inspired by the past,
built for the future"



UNA GAMA RESPONSABLE

Por convicción y ante los crecientes retos medioambientales, hemos decidido **reducir al máximo el embalaje de nuestras barricas** y utilizar films plásticos de **origen biológico**.

Buscamos además reducir nuestra huella de carbono y le invitamos a probar **nuestros modelos con 4 aros galvanizados** que nos gustaría que se convirtieran en nuestro estándar lo antes posible.

Le recomendamos asimismo que opte por barricas **Export de 27 mm** ya que, pese a que el consumo inicial de madera es mayor a las de 21 mm, **su vida útil es mucho más larga** debido a que pueden utilizarse después para el añejamiento de whisky o brandy.

LA MADERA:

Nuestros robles sésiles y pedunculados proceden de los grandes bosques franceses, robledales atlánticos y continentales.

Nuestra selección de granos finos procede principalmente de nuestras *merranderies* de duelas brutas y estarán certificados PEFC en unos meses (en proceso).

EL FUEGO:

Una vez más, el dominio de los elementos (fuego - agua - aire) y la maestría de los toneleros son indispensables para hacer "tostados" que no oculten el vino, sino que permitan expresar plenamente su identidad.

EL AGUA Y EL VIENTO:

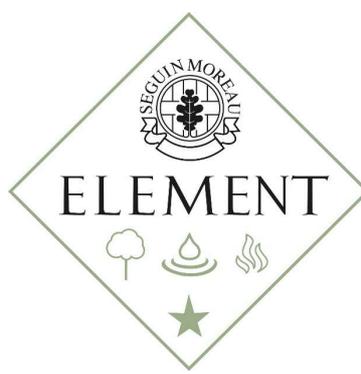
El dominio de los "elementos naturales" es uno de nuestros puntos fuertes al llegar al parque de madera. Dedicamos especial importancia a los primeros meses de maduración de la madera.

Impedimos el efecto secante del viento, que cierra los poros de la madera con taninos secos, a través de terraplenes de protección y, en caso de escasez de lluvias, compensamos el déficit con riego.

Combinación de maderas + granos = nuestra propuesta de gama de barricas: granos finos y extrafinos.

Nuestras barricas ELEMENT están disponibles en **grano fino** y resultan adecuados para crianzas de 12 -18 meses. También disponemos de una **selección de granos extra finos** (marcada con una X delante del tostado) indicados para crianzas largas de más de 15 meses.





F1 o X / F1

Respeto de la fruta
(fresca).

Aporte de sucrosidad
equilibrada con tensión.
Volumen.
Persistencia.

VARIEDADES:

MERLOT. MALBEC.
SAN GIOVESE. NEBBIOLO.
CABERNET SAUVIGNON
(CEPAS ANTIGUAS Y
EXTRACCIÓN INTERMEDIA).
SYRAH "NORTEÑA".
GARNACHA. TEMPRANILLO.
MONASTRELL.



F2 o X / F2

Frescor

(notas mentoladas).
Fruta madura. Especies.
Tensión predominante
respecto a sucrosidad

VARIEDADES:

CABERNET SAUVIGNON.
CABERNET FRANC.
SYRAH MADURA.
TANNAT. TEMPRANILLO
MADURA Y CONCENTRADA



2 tostados con
domado al
fuego de leña



V1 o X / V1

Intensificación de la fruta y
del carácter floral del vino.

Aporte progresivo y
moderado de taninos.
Respeto de la materia
prima.

VARIEDADES:

CUALQUIER VARIEDAD CON
UNA EXTRACCIÓN NATURAL
PRONUNCIADA Y UN
PORCENTAJE
DE ALCOHOL > 14 %.



1 tostado con
domado al
vapor

NUESTRAS BARRICAS ELEMENT
ESTÁN DISPONIBLES EN
GRANO FINO Y SON
ADECUADAS
PARA CRIANZAS DE
12-18 MESES.

TAMBIÉN DISPONEMOS
DE UNA SELECCIÓN
DE GRANO MUY FINO
(MARCADA POR UNA X
DELANTE DEL TOSTADO)
INDICADA PARA
CRIANZAS LARGAS
DE MÁS DE 15 MESES.