



# SEGUIN MOREAU

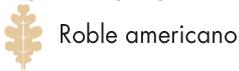


## Barricas en Roble Americano

TENEMOS UN CONVENCIMIENTO: CADA VINO MERECE UNA SOLUCIÓN A SU MEDIA, AQUELLA QUE LE PERMITA REVELAR PLENAMENTE TODO SU POTENTIAL, RESPETANDO SU CARÁCTER ÚNICO Y LA EXPRESIÓN ORIGINAL DE LA UVA.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

#### Especies propuestas



Roble americano

#### Modelos propuestos

Bordeaux Export (225L, 27mm)

Borgoña Export (228L, 27mm)

300L (27mm)

400L (27mm)

Otros modelos: consulte

#### Tostados

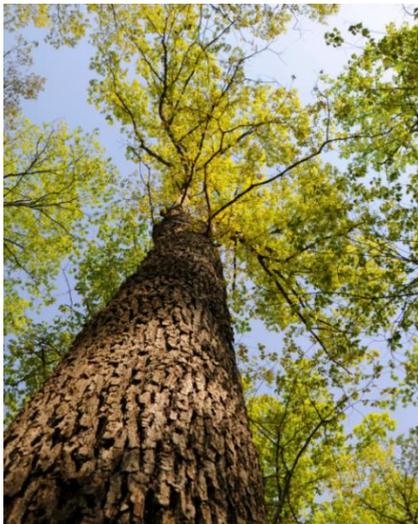
M+ TH / ML TH

Fondos tostados

A evaluar en función de vuestro objetivo enológico.

#### Opción U-STAVE

Disponible para todos los modelos.



### LO MEJOR DEL ROBLE

La denominación "roble americano blanco" incluye en realidad **diferentes especies de roble**: *Quercus Alba*, *Quercus Prinus*, *Quercus Bicolor*, *Quercus Muehlenbergii*, *Quercus Stellata*, *Quercus Macrocarpa*, etc. Todas ellas tienen propiedades enológicas similares y se agrupan, por tanto, bajo la misma denominación.

La madera es seleccionada por nuestros compradores en importantes explotaciones de diferentes estados (Minnesota, Wisconsin, Missouri, Pennsylvania, Iowa, Indiana, Kentucky, Tennessee, Ohio, Illinois, Arkansas), la cual se envía en forma de tabla **a nuestro centro de Perryville, donde se deja madurar lentamente al aire libre.**

### UNA ESENCIA SINGULAR PARA UN OBJETIVO ENOLÓGICO PRECISO

Las investigaciones realizadas por SEGUIN MOREAU sobre el roble americano blanco han permitido identificar sus **características enológicas específicas** y así establecer protocolos de tostado adecuados a esta especie singular. Su contenido en isómeros de metilactona, que es entre dos a cinco veces superior al de los robles europeos, y su bajo contenido en taninos le confieren un **potencial aromático excepcional, además de una gran suavidad en boca.**

Por otro lado, durante el tostado a fuego, la degradación de los polisacáridos de la madera genera cantidades superiores de derivados furánicos y fenólicos, que son los responsables de esas **notas aromáticas tostadas tan apreciadas en la degustación.**

Además de su interés enológico, el roble americano presenta una **ventaja biológica respecto a su homólogo francés**: a medida que el árbol envejece, los vasos conductores de savia experimentan el fenómeno de "tilosis" de forma completa, quedando perfectamente obstruidos e impidiendo la circulación de líquidos en la madera. De este modo, los **troncos talados se pueden aserrar sin ningún riesgo para la estanqueidad de la futura barrica**, a diferencia de lo que ocurre con el roble francés, que se debe hendir siguiendo la veta. **Esta característica permite duplicar la cantidad de duelas brutas** obtenidas a partir de un mismo volumen de roble. Este rendimiento explica, en parte, la diferencia de precio entre ambas especies.



## EL PROCESO U-STAVE®

Para intensificar el impacto aromático del roble americano, SEGUIN MOREAU ofrece la posibilidad de **incrementar en un 37.5 % la superficie de contacto entre la madera y el vino**. El procedimiento U-STAVE consiste en trabajar el roble para crear una **red de estrías en forma de U en la cara interior de la barrica**. Cada estría tiene una longitud de 10 mm por 5 mm de profundidad.

La combinación de esta técnica con un **tostado prolongado y penetrante** permite realzar la expresión y la complejidad aromática del roble americano.



## ¿PARA QUÉ VINOS? ¿PARA QUÉ OBJETIVOS?

Las barricas de roble americano se destinan principalmente a **vinos tintos concentrados y de carácter frutal**. En particular, con las variedades Tempranillo, Syrah, Cabernet-Sauvignon, Malbec y Sangiovese.

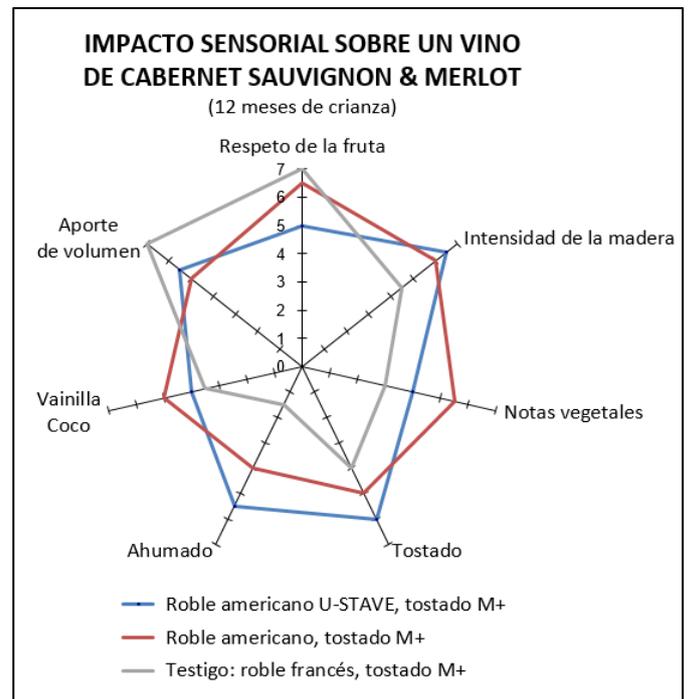
Teniendo en cuenta su pronunciado aporte aromático, recomendamos **realizar un ensamblaje con barricas de otras especies**: roble francés, europeo o ruso.



## MODO DE EMPLEO

Tiempo de crianza en barrica recomendado: a partir de 6 pudiendo ir a más de un año.

El **aporte de madera es equilibrado a partir de 6 meses**, sin embargo, la crianza puede prolongarse, en función de las características del vino (variedad, concentración...).



## ¿SABÍA USTED?

Desde el siglo XVIII, el roble americano se ha utilizado ampliamente para el **envejecimiento de whiskies y bourbons, así como para la crianza de los vinos generosos de Jerez y Oporto**, no obstante, su uso en vinos tranquilos es poco.

En 1996 SEGUIN MOREAU fue **el primer tonelero del mundo en ofrecer una gama completa de barricas de roble francés, americano y ruso**, ampliando el abanico de herramientas de crianza **para responder a objetivos enológicos diversos**. Para investigar sobre esta especie, la tonelería se asoció con la Facultad de Enología de Burdeos. Por último, si el uso del roble americano se ha extendido a nuevas regiones y denominaciones ha sido **gracias a la apertura de los vinicultores de todo el mundo**.



## CALIDAD & SEGURIDAD

Todos nuestros productos son sujetos a rigurosas condiciones de fabricación con el fin de garantizar la seguridad alimentaria y cumplir con los requisitos reglamentarios en vigor.

Los certificados de calidad y seguridad alimentaria están disponibles, previa solicitud: [oen@seguin-moreau.fr](mailto:oen@seguin-moreau.fr)