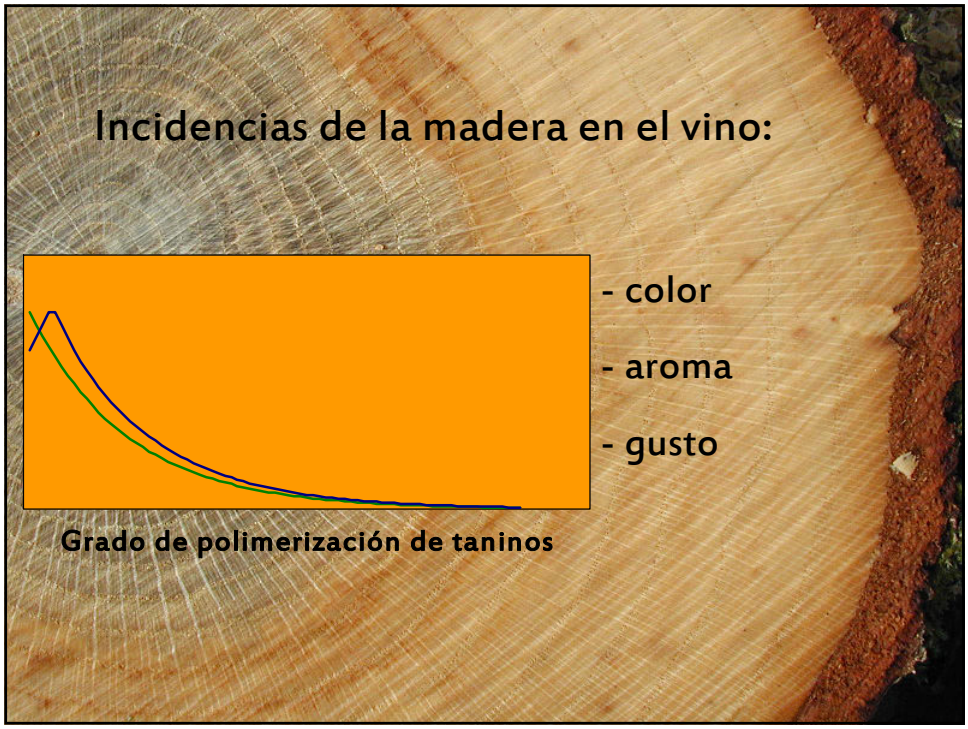
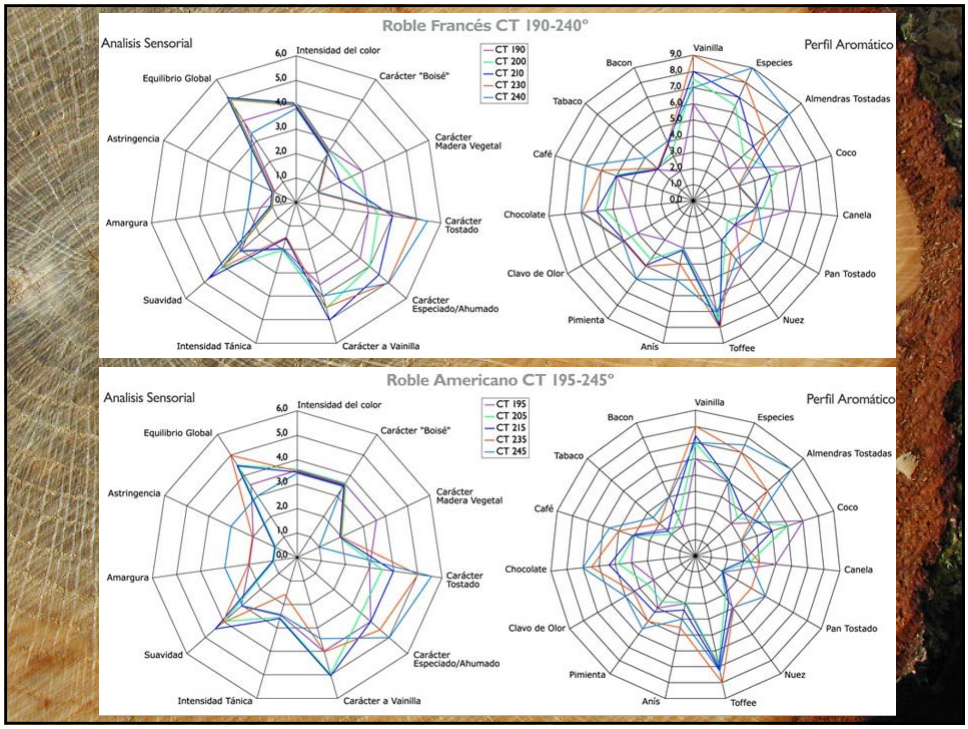
La madera en la construcción de barricas
Castell de Castellet
1 de Marzo de 2014


Incidencias de la madera en el vino:
- color
- aroma
- gusto
Grado de polimerización de taninos

Quercus petraea
Quercus alba
ROBLE FRANCES
ALLIER
T/M


Roble Francés CT 190-240°
Analisis Sensorial
Intensidad del color
Carácter "Boisé"
Carácter Madera Vegetal
Carácter Tostado
Carácter Especiado/Ahumado
Carácter a Vainilla
Intensidad Tánica
Suavidad
Amargura
Astringencia
Equilibrio Global
CT 190
CT 200
CT 210
CT 230
CT 240
Perfil Aromático
Vainilla
Especies
Almendras Tostadas
Coco
Canela
Pan Tostado
Nuez
Toffee
Anis
Pimienta
Clavo de Olor
Chocolate
Café
Tabaco
Bacon
Roble Americano CT 195-245°
Analisis Sensorial
Intensidad del color
Carácter "Boisé"
Carácter Madera Vegetal
Carácter Tostado
Carácter Especiado/Ahumado
Carácter a Vainilla
Intensidad Tánica
Suavidad
Amargura
Astringencia
Equilibrio Global
CT 195
CT 205
CT 215
CT 235
CT 245
Perfil Aromático
Vainilla
Especies
Almendras Tostadas
Coco
Canela
Pan Tostado
Nuez
Toffee
Anis
Pimienta
Clavo de Olor
Chocolate
Café
Tabaco
Bacon

Quercus pyrenaica
- MÁS INTENSO
- más aportación de todo
- buscar el equilibrio en función de los volumenes

Castanea sativa
- alta cantidad de taninos
- aromáticamente muy rica
- madera menos densa
- mayor oxidación
- ideal para fermentaciones
- maduración de la madera más rápida