

## BARRICAS EM MADEIRA



### BARRICA de CARVALHO FRANCÊS “Prestigio”

LITROS	Comprimento cm	Ø Cabeça cm	Ø Bojo cm
225	95	56	70
300	100	65	74
400	105	72	87
500	110	78	95

**Descrição:**

Proveniência certificada: Allier;  
Designação: *Quercus petraea*;  
Grão Extra Fino;  
36 meses mínimo de secagem ao ar livre.

**Breve descrição Aromática:**

As barricas de carvalho francês com este tipo de queima resultarão muito bem com vinhos de grande qualidade, *premium* ou *super-premium*. Acrescentam textura, complexidade e elegância aos vinhos, com um balanço muito correcto entre fruta e madeira, tornando-o mais finos e equilibrados.

**Inclui:** Batoque de silicone alimentar.

### BARRICA de CARVALHO FRANCÊS para BRANCOS “Prestigio” com tosta prestigio white

LITROS	Comprimento cm	Ø Cabeça cm	Ø Bojo cm
225	95	56	70
300	100	65	74
400	105	72	87
500	110	78	95

**Descrição:**

Proveniência certificada: Allier;  
Designação: *Quercus petraea*;  
Grão Extra Fino;  
Mínimo 36 meses secagem ar livre.

**Breve descrição Aromática:**

As barricas de carvalho francês com este tipo de queima são indicadas para fermentação e estágios de vinhos brancos. Uma tosta muito longa a uma temperatura mais baixa acrescenta ao vinho volume de boca e untuosidade, complexidade e elegância aos vinhos, com um balanço muito correcto entre fruta e madeira sem marcar em demasia em tostados.

**Inclui:** Batoque de silicone alimentar.

## BARRICA de CARVALHO AMERICANO

LITROS	Comprimento cm	Ø Cabeça cm	Ø Bojo cm
225	95	56	70
300	100	65	74

### Descrição:

Proveniência certificada: Missouri;  
Designação: *Quercus alba*;  
Grão Fino;  
24 meses mínimo de secagem ao ar livre.

### Breve descrição Aromática:

**Tosta Inovação** Carácter fumado muito leve mas muito rico em especiarias, algum caramelo e baunilha muito moderada. Os taninos suaves da madeira resultarão muito bem com estágios curtos.

**Tosta Tradição** Com uma tosta rigorosamente controlado no tempo e temperatura, esta barrica apresenta um carácter rico. Baunilha, caramelo e uma certa cremosidade, são apenas algumas das notas resultantes da experiência do carvalho americano a este processo de queima.

**Inclui:** Batoque de silicone alimentar.

## BARRICA de CARVALHO FRANCÊS / AMERICANO (50/50)

LITROS	Comprimento cm	Ø Cabeça cm	Ø Bojo cm
225	95	56	70
300	100	65	74

### Descrição:

Proveniência certificada: Missouri;  
Designação: *Quercus alba*;  
Grão Fino;  
24 meses mínimo de secagem ao ar livre.

### Breve descrição Aromática:

**Tosta Inovação** Carácter fumado muito leve mas muito rico em especiarias, algum caramelo e baunilha muito moderada. Os taninos suaves da madeira resultarão muito bem com estágios curtos.

**Tosta Tradição** Com uma tosta rigorosamente controlado no tempo e temperatura, esta barrica apresenta um carácter rico. Baunilha, caramelo e uma certa cremosidade, são apenas algumas das notas resultantes da experiência do carvalho americano a este processo de queima.

**Inclui:** Batoque de silicone alimentar.

## BARRICA de CARVALHO FRANCÊS com TAMPOS AMERICANOS

LITROS	Comprimento cm	Ø Cabeça cm	Ø Bojo cm
225	95	56	70
300	100	65	74

### Descrição:

Proveniência certificada: Allier;  
Designação: *Quercus petraea*;  
Grão Extra Fino/Fino;  
Mínimo 36 meses secagem ar livre.

### Breve descrição Aromática:

**Tosta Inovação** Carácter fumado muito leve mas muito rico em especiarias, algum caramelo e baunilha muito moderada. Os taninos suaves da madeira resultarão muito bem com estágios curtos.

**Tosta Tradição** Com uma tosta rigorosamente controlado no tempo e temperatura, esta barrica apresenta um carácter rico. Baunilha, caramelo e uma certa cremosidade, são apenas algumas das notas resultantes da experiência do carvalho americano a este processo de queima.

**Inclui:** Batoque de silicone alimentar.

## BARRICA para BRANCOS com TAMPOS em CEREJEIRA ou ACÁCIA

LITROS		Comprimento cm	Ø Cabeça cm	Ø Bojo cm
225	Com os tampos em cerejeira	95	56	70
225	Com os tampos em acácia	95	56	70
225	Com um tampos em acácia e outro em cerejeira	95	56	70

### Descrição:

Proveniência certificada: Allier;  
Designação: *Quercus petraea*;  
Grão Extra Fino;  
Mínimo 36 meses secagem ar livre.

### Breve descrição Aromática:

As barricas de carvalho francês com este tipo de queima são indicadas para fermentação e estágios de vinhos brancos. Uma tosta muito longa a uma temperatura mais baixa acrescenta ao vinho volume de boca e untuosidade, complexidade e elegância aos vinhos, com um balanço muito correcto entre fruta e madeira sem marcar em demasia em tostados.

**Inclui:** Batoque de silicone alimentar.

## BARRICA de CARVALHO de LESTE “Inovação”

LITROS	Comprimento cm	Ø cabeça cm	Ø Bojo cm
225	95	56	70
300	100	65	74
400	105	72	87
500	110	78	95

### Descrição:

Proveniência certificada: Hungria;  
Designação: *Quercus frainetto*;  
Grão Fino;  
36 meses mínimo de secagem ao ar livre 225 Litros.

**Inclui:** Batoque de silicone alimentar.

## BARRICA de CARVALHO PORTUGUÊS

LITROS	Comprimento cm	Ø cabeça cm	Ø Bojo cm
225	95	56	70
300	100	65	74
500	110	78	95

## BARRICA de ACÁCIA

LITROS	Comprimento cm	Ø cabeça cm	Ø Bojo cm
225	95	56	70
300	100	65	74

## BARRICA USADAS de VINHO BRANCO

LITROS	Comprimento cm	Ø cabeça cm	Ø Bojo cm
225	95	56	70

### Descrição:

Barrica ex-vinho branco (chardonnay), da Borgonha.

**Inclui:** Batoque de silicone alimentar.

## BARRICA de CARVALHO FRANCÊS USADAS REGENERADAS

LITROS	Comprimento cm	Ø cabeça cm	Ø Bojo cm
225	95	56	70
300	100	65	74
400	105	72	87
500	110	78	95

**Descrição:**

Barrica ex-vinho tinto, raspada e re-tostada.

**Processo de Regeneração inclui:** Selecção de barricas livres de defeitos aromáticos de excelente qualidade, substituição de madeira partida, raspagem das aduelas nas 4 faces, tostagem,, lavagem final com água livre de cloro, teste de estanquicidade.

**Inclui:** Batoque de silicone alimentar.

## BARRIL de CASTANHO



LITROS	Altura cm	Ø Cabeça cm	Ø Bojo cm
16	42	24	30
32	50	30	40
50	62	33	45
64	64	35	47
100	80	40	50
130	80	46	55
150	85	48	60
200	95	50	65
225	95	56	70

## BARRIL de CARVALHO FRANCÊS



LITROS	Altura cm	Ø Cabeça cm	Ø Bojo cm
30	50	30	40
50	62	33	45
100	80	40	50