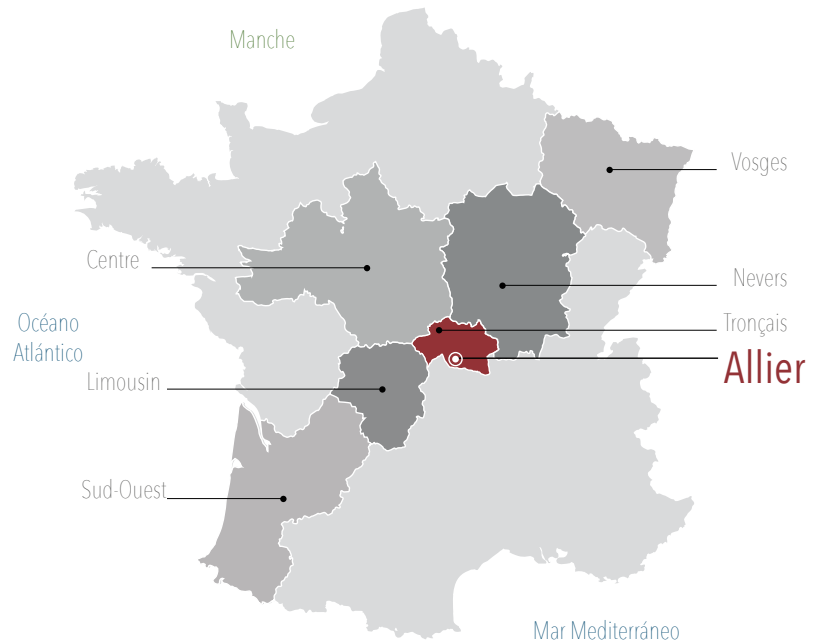


ALLIER ES UNA BARRICA CREADA A LA MEDIDA DE SUS NECESIDADES. COMO RESULTADO DE ESTA CREACIÓN, AYUDA A OBTENER UN EXCELENTE EQUILIBRIO ENTRE LA MADERA Y LA FRUTA.

Allier aporta dulzor, es un roble elegante, que otorga firmeza y volumen en boca. De gran versatilidad se recomienda para grandes medias a largas en vinos tintos y alcoholes.



Tostados a fuego de roble
Tostados Recomendados Noisette, LMT y MT



Características Técnicas

| | |
|---------------|--|
| Roble Francés | 100% Quercus Sessilis: Allier |
| Secado | 24 a 36 meses de secado en bosques de origen |
| Grano | Medio - Fino |

| Volumen & Dimensiones | Volumen & Dimensiones | | | | |
|-----------------------|-----------------------|-------|-------|-------|-------|
| | 225 L | 300 L | 400 L | 500 L | 600 L |
| Peso (Kg) | 50 | 63 | 76 | 90 | 116 |
| Altura (cm) | 95 | 102 | 105 | 110 | 110 |
| Panza (cm) | 70 | 77 | 88 | 95 | 101 |
| Cabeza (cm) | 57 | 62 | 72 | 78 | 85 |
| Cuerpo (mm) | 27 | 28 | 28 | 28 | 30 |
| Fondos (mm) | 27 | 27 | 27 | 28 | 30 |
| Zunchos | 6 | 8 | 10 | 10 | 10 |

Nadalié Sudamérica garantiza certificación HACCP en todas sus barricas

