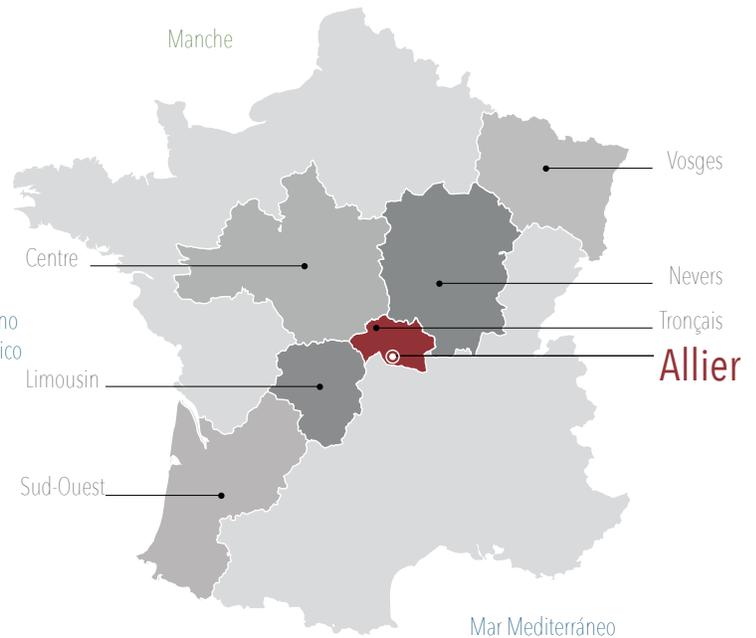


ALLIER ES UNA BARRICA CREADA A LA MEDIDA DE SUS NECESIDADES. COMO RESULTADO DE ESTA CREACIÓN, AYUDA A OBTENER UN EXCELENTE EQUILIBRIO ENTRE LA MADERA Y LA FRUTA.

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

