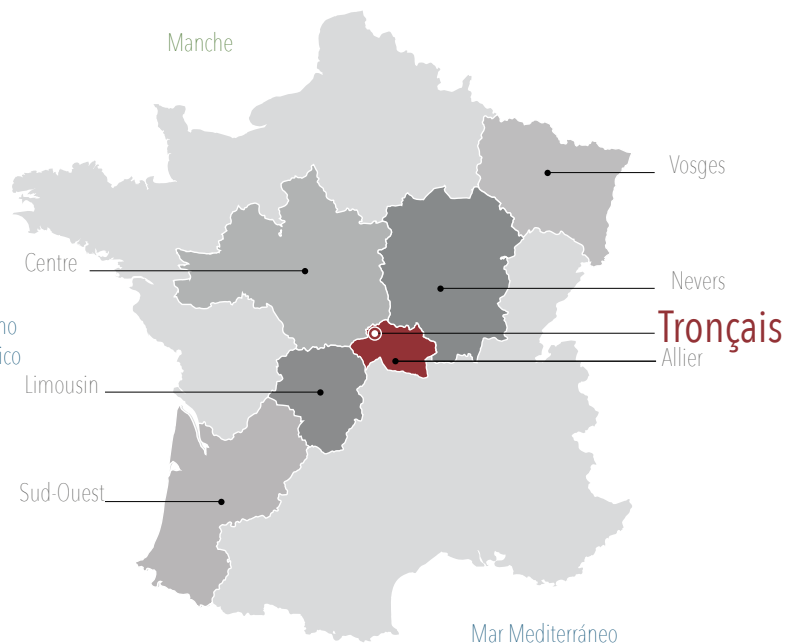


COLBERT ENTREGA ELEGANCIA Y NOBLEZA PARA LA CRIANZA DE VINOS Y ALCOHOLES DE ALTA GAMA.

Es el resultado de un riguroso trabajo de selección que se inicia en los Bosques de Tronçais. Las duelas cuidadosamente seleccionadas se someten a más de 36 meses al aire libre en nuestros patios de secado, preocupándonos de alcanzar el grado de maduración óptimo. Elegimos las duelas por su nobleza y fineza del grano, un trabajo riguroso donde solo las duelas con grano extra fino son utilizadas. Las duelas de esta barrica tienen un grano igual o inferior a 1 mm lo que garantiza una entrega paulatina de los taninos a su vino.



Características Técnicas

Roble Francés	Francés del bosque Tronçais
Secado	36 meses de secado al aire libre
Grano	Extra - Fino



Tostados a fuego de roble Epicé, Blond, Fruité, Noisette LT, LT+, MT, MT+, HT, HT+ Variantes 1 AA (ALTA AGUA) -S.(SLOW TOAST)

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

Nadalié Sudamérica garantiza certificación HACCP en todas sus barricas

