
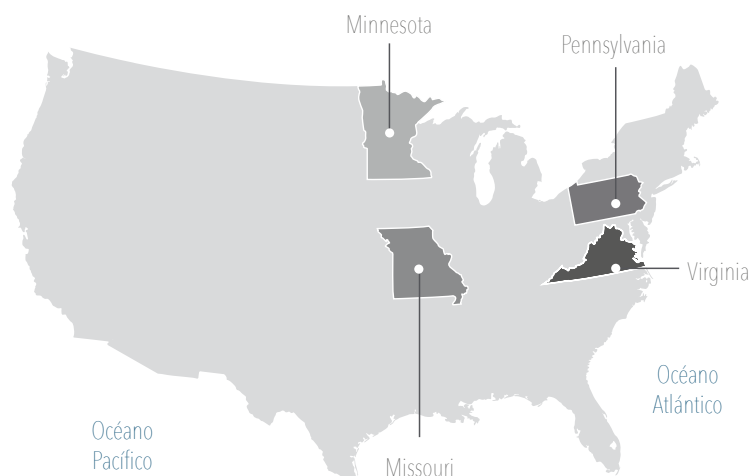


ES UNA BARRICA BORDOLESA TRADICIONAL, FABRICADA CON UNA CUIDADOSA SELECCIÓN DE LAS MEJORES DUELAS POR NUESTROS TONELEROS. BUSCANDO APORTAR ELEGANCIA, OFRECE DELICADEZA Y TANINOS FINOS EN BOCA, LO QUE LA HACE SER UNA BARRICA ÚNICA.

Coopers Choice responde a la necesidad de añeja-miento en barricas fabricadas con una mezcla de bosques de quercus alba.

Esta barrica aporta un acabado de alta intensidad aromática y complejidad en boca. Resulta muy útil tanto en vinos como alcoholes su elaboración artesanal y grosor de dueLAS le otorgan una gran durabilidad y resistencia.

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



### Características Técnicas

Roble Americano	100% Quercus Alba
Secado	24 meses de secado al aire libre
Grano	Medio

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

