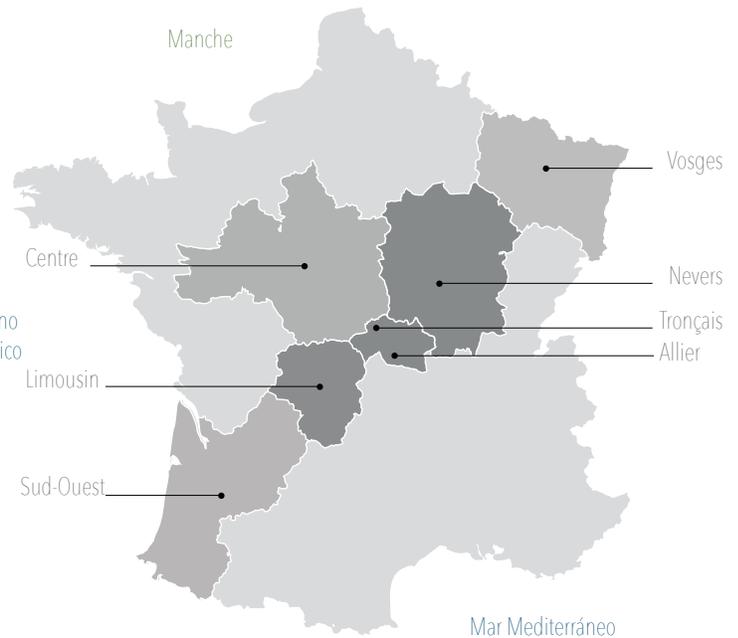


PERLE BLANCHE ES UNA SOLUCIÓN ENÓLOGICA PARA VINOS BLANCOS Y TINTOS.

Barrica que respeta la fruta del vino, su objetivo es potenciar la fineza y aromas tanto en blancos como en tintos. Hecha con roble del centro de Francia, Perle Blanche es el resultado del trabajo y de un importante proceso de lavado de sus duelas durante la etapa de secado en los parques de Francia. Recomendada especialmente para vinos blancos y Pinot Noir.



Tostados a fuego de roble

Tostados Recomendados

Fruité: Tostado afrutado recomendado cos de clima frío.

Epicé: recomendado para vinos y alcoholes, especialmente cepas como pinot noir provenientes de viñedos con suelos minerales.

Características Técnicas

Roble Francés	100% Quercus Sessilis
Secado	24 meses al aire libre
Grano	Medio - Fino



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

