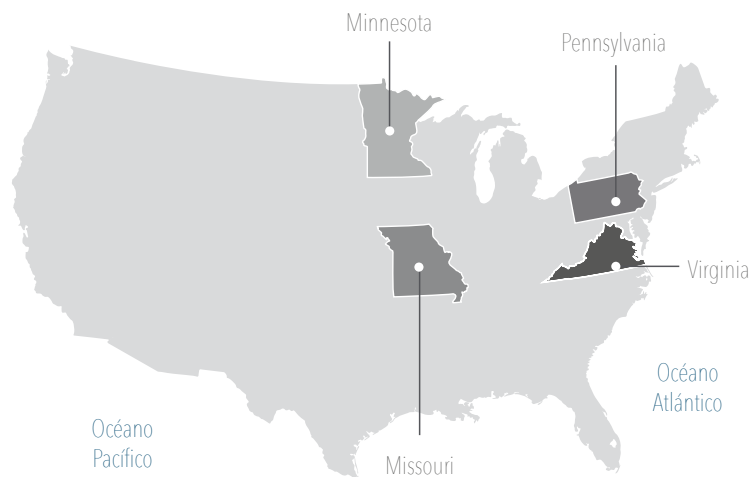


NADALIE SE COMPLACE EN PRESENTAR SU CREACIÓN LIMITADA EN ROBLE AMERICANO. UNA PIEZA DE ALTA COSTURA CAPAZ DE ADAPTARSE A LAS MÁS ALTAS EXIGENCIAS, LOGRANDO RESULTADOS EXCEPCIONALES.

Es el resultado de un riguroso trabajo que se inicia en los Bosques Americanos: Pennsylvania, Virginia, Missouri y Minnesota. Hacemos un trabajo riguroso para elegir las mejores duelas para crear esta barrica única y prestigiosa, estas tienen un grano extra fino que permite garantizar una entrega paulatina de los taninos y ofrecer una estructura fuerte a su vino.



Tostados a fuego de roble
Tostados Recomendados LT, LT+, Noisette, MT, MT+, HT Variantes I AA (ALTA AGUA) -S.(SLOW TOAST) Personalizados

Características Técnicas

Roble	Quercus Alba
Secado	36 meses de secado al aire libre
Grano	Extra 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

