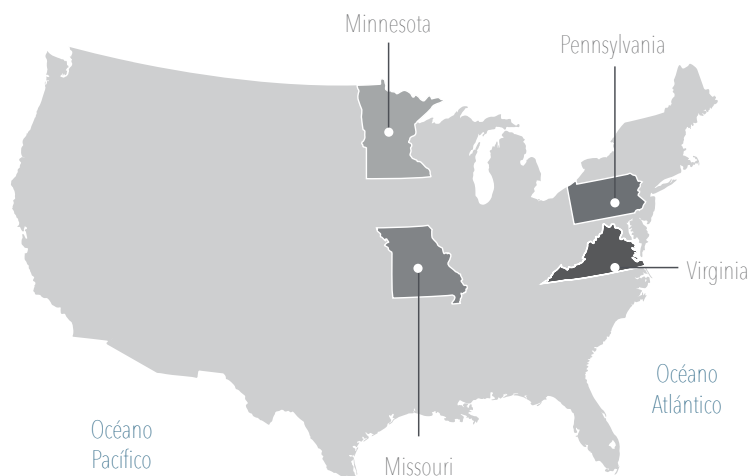


FOREST CHOICE ES UNA BARRICA CREADA A LA MEDIDA DE SUS NECESIDADES. ESTE TIPO DE BARRICA PERMITE ELEGIR EL BOSQUE, EL TOSTADO Y EL VOLUMEN. COMO RESULTADO DE ESTA CREACIÓN, AYUDA A OBTENER UN EXCELENTE EQUILIBRIO ENTRE LA MADERA Y LA FRUTA.

La crianza de vinos en roble americano requiere muchas veces gran delicadeza en la elección de la madera. Dependiendo de los aromas y notas que se quieran acentuar, se pueden elegir diferentes robles, todos los que han sido secados naturalmente en los bosques de origen por 24 meses.



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



Características Técnicas

Roble Americano	100% Quercus Alba: Minnesota, Missouri, Pennsylvania y Virginia
Secado	24 meses de secado al aire libre

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

