

A close-up, low-angle shot of several wooden barrel staves. The staves are made of light-colored wood, possibly oak, and are held together by dark metal hoops. The lighting is dramatic, highlighting the texture of the wood and the metallic sheen of the hoops against a dark background.

LA
BARRICA
DE
ROBLE
SAINT-
LOUIS

MARCHIVE

TONNELIERS DEPUIS 1876

Esta barrica lleva el nombre de Saint-Louis en honor a la ciudad de San Luis, en el estado americano de Misuri, famoso por su roble americano de gran calidad. *Saint-Louis* es la alianza perfecta entre dos variedades de roble, la combinación de la frescura aromática del roble americano con la elegancia y suavidad del roble francés, dotando así al vino de un equilibrio perfecto dentro de su estructura organoléptica.

Para una crianza corta y económica de entre 6 y 12 meses.

LA BARRICA DE ROBLE SAINT-LOUIS

La frescura, redondez y dulzor del roble americano, la elegancia y estructura del roble francés.

LA GAMA DE BARRICAS DE ROBLE SAINT-LOUIS

CURADO DE LAS DUELAS 24 MESES

	Capacidad (L)	Altura (cm)	Espesor bruto duelas	Espesor bruto fondos	Diámetro barriga	Diámetro cabeza	Aros de hierro	Aros de madera	Peso (kg)	Travesaño
BORDEAUX EXPORT	225	95	27	27	70	57	6	-	50	-
BORDEAUX EXPORT FAE	225	95	22	27	69	56,5	6	-	45	-
BORDEAUX CHÂTEAU FERRÉ	225	95	22	22	68,5	57	6	-	43	•
BORDEAUX CHÂTEAU TRADITION	225	95	22	22	69	59	6	4	43	•

TOSTADOS TRADICIONALES

TOSTADO LIGERO	Realza los aromas de fruta del vino.
TOSTADO MEDIO	Aporta complejidad aromática en la que destaca la fruta junto con sutiles notas de vainilla.
TOSTADO MEDIO +	Crea una armoniosa combinación de fruta y elegantes sabores especiados y tostados.
TOSTADO FUERTE	Desarrolla sabores especiados y tostados.

TOSTADOS ESPECIALES

RESPECT	Preferentemente para vinos tintos, este tostado aporta fruta, frescura, tensión y estructura (ver ficha técnica).
INFINITE	Preferentemente para vinos blancos, este tostado realza la estructura y aporta a los vinos mineralidad y frescura respetando la fruta (ver ficha técnica).