



LA GAMA DE LOS TOSTADOS

MARCHIVE

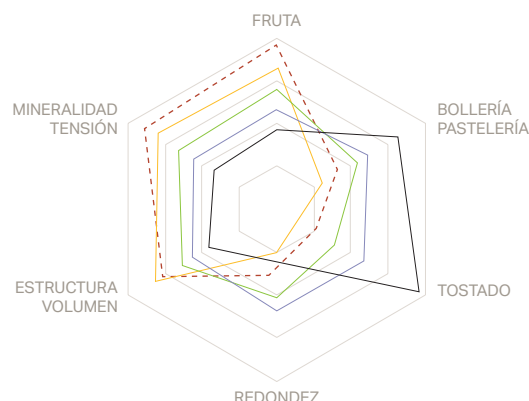
TONNELIERS DEPUIS 1876

En la Tonnellerie Marchive, el saber hacer se transmite de generación en generación. A la hora de responder a las necesidades del enólogo y a las exigencias de los amantes de los grandes vinos, nuestro dominio del tostado es un factor determinante en la solución aportada por una barrica de roble Marchive. A continuación, les presentamos la gama de tostados de la Tonnellerie Marchive, desarrollada por sus toneleros.

LA GAMA DE LOS TOSTADOS

TOSTADOS TRADICIONALES DUELA DE GRANO FINO

— 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 PARA LOS GRANDES VINOS TINTOS	 Preferentemente para vinos tintos, este tostado aporta fruta, frescura, tensión y estructura. Tostado lento a baja temperatura y ciclos de rociado con agua muy precisos.
--- INFINITE PARA LOS GRANDES VINOS BLANCOS	 Preferentemente para vinos blancos, este tostado realza la estructura y aporta a los vinos mineralidad y frescura respetando la fruta. Tostado lento a baja temperatura y ciclos de rociado con agua muy precisos.

