



Las duelas se tuestan lentamente a fuego con braseros de madera de roble con el fin de liberar los jugos naturales y desarrollar los aromas en el corazón de la madera. Las barricas Gavine se calientan, al menos, durante sesenta minutos (esta es una de sus diferencias), de ésta forma el roble aporta al vino su extraordinario abanico de aromas.



Gavine

Para grandes vinos



Gavine

Teléfono + 34 968 897 051

Fax +34 968 89 26 72

Móvil +34 625 71 71 15

+34 609 90 78 79

www.barricassgavine.com

info@barricassgavine.com





Selection American Oak

Se distingue por sus notas de vainilla, ligeros torrefactos y pan tostado. En boca tiene complejidad aromática con final largo y envolvente.



Evolution French Oak

Se caracteriza por una gran expresión y complejidad aromática que resaltan la fruta, la redondez y la integración entre la madera y el vino.



Definicion European Oak

Elegancia muy definida con matices avainillados y ligeros aromas torrefactos.



Fusion American & French

Con notas a vainilla y toques especiados con final largo, sedoso y envolvente.

Gavine, barricas artesanales con perfil moderno adaptándose a las nuevas tendencias de demanda en el sector vinícola, respetando la tradición y el buen hacer tonelero. Gavine, ha innovado el Domado convencional de barricas y ha elaborado un nuevo sistema (Steam bending), que consiste en el Domado al vapor. Este proceso deja la barrica limpia y neutra, evitando la transformación molecular de las fibras y así obtener una mayor homogeneidad y profundidad en el tostado, fase decisiva en extraer todo el potencial organoléptico de la madera, controlando el tiempo y la temperatura del fuego.

El secado y curado de la madera es natural, al aire libre, con un mínimo de dos años para su afinación y limpieza de taninos, consiguiendo el grado óptimo de humedad.

MADERAS		
TIPO DE ROBLE	ORIGEN	GRANO DE MADERA
Quercus Petraea Francés	Allier, Vosgos Nevers	Selección < 2mm. Fino < 3mm.
Quercus Petraea Robur Roble europeo	Húngaro Rumano	Fino < 3mm. Medio Fino < 3/4mm.
Quercus Alba Roble americano	Missouri Ohio, Kentucky	Fino < 3/4mm. Selección < 2mm.



Tostado Standar



Tostado TMP



CARACTERÍSTICAS		
Capacidad	225 litros	300 litros
Longitud	96 cm.	100 cm.
Ø Cabeza	57 cm.	63 cm.
Ø Barriga	70 cm.	77 cm.
Grosor	27 mm.	27 mm.
Flejes Galvanizados	6/8	8
Ø Boca	45/50 mm.	45/50 mm.
Peso	50 kg.	58 kg.
Trazabilidad	Marcaje (logo), origen, tostado, año fabricación, referencia lote	