



GARONNAISE

FRANCE



GARONNAISE

FRANCE

GARONNAISE

Nuestra tonelería pertenece al mundo de la artesanía. Estamos muy orgullosos de contar en nuestro equipo con un gran número de artesanos y maestros toneleros. Su experiencia, su buen hacer y la calidad y precisión de sus gestos garantizan la constancia de nuestro estilo único a través del tiempo.

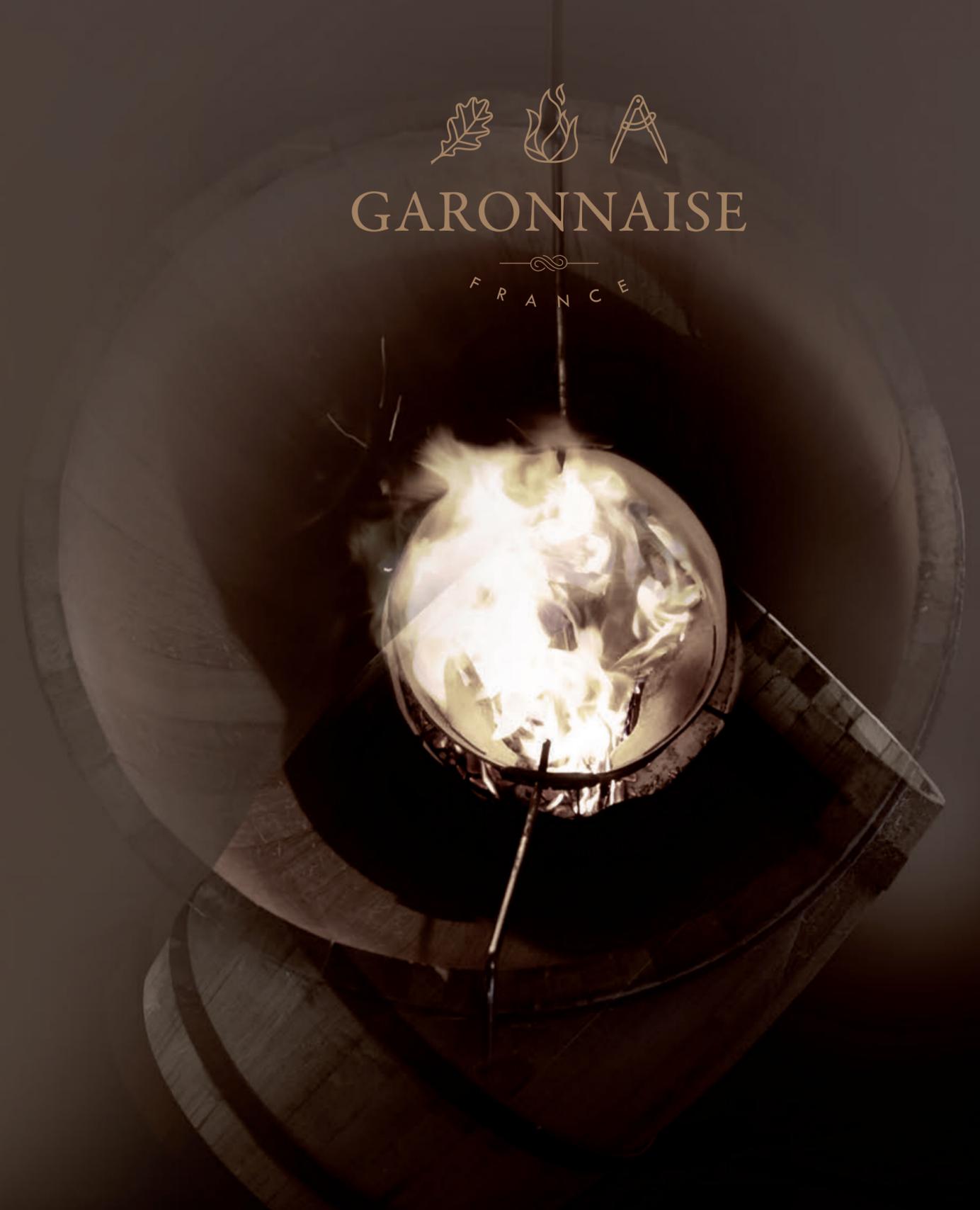
Para nosotros es importante dar el tiempo necesario a cada hombre para que pueda dar forma a cada pieza con el mayor mimo y según la tradición de la tonelería francesa. Desde la selección altamente rigurosa de las maderas hasta la gran especificidad del tostado de nuestras barricas, la exigencia es nuestra máxima. La selección de nuestras maderas y su lento afinado en nuestro secadero de Marmande confieren a nuestros toneles un estilo especial, diferente.

Nuestro tostado tradicional con madera de roble nos permite obtener una degradación térmica profunda, progresiva y homogénea de las fibras de la madera. Nuestro tostado por radiación evita el contacto directo con la llama, permitiéndonos alcanzar temperaturas elevadas que respetan la integridad de la madera y posibilitan la expresión óptima de la fruta.

Nuestra finalidad es ofrecer un soporte aromático que exalte la identidad de su vino gracias a una paleta de aromas sutiles y complejos.



www.garonnaise.com



SENSATION

Esta barrica está pensada para densificar el vino y concentrar los aromas, limita el fenómeno de la oxidoreducción y aporta mucha riqueza.

Para los vinos tintos, refuerza el perfil de los frutos negros, desarrollando en especial notas especiadas, pimentadas y a veces de ligero regaliz. Para los vinos blancos, destaca la fruta, conserva su frescura, aporta un buen volumen.

Todos estos aromas son realzadores de sabor que destacan la fruta sin ocultarla ni cargarla en demasía.

*Ensamblaje de granos mixtos seleccionados en zonas forestales de fuerte potencial aromático,
18-20 meses de maduración al aire libre en el secadero.*

*Frutos negros
Especias
Pimienta*



*Fruta
Frescura
Volumen*



eXquis

Esta barrica combina la finura y la elegancia conseguidas gracias a la utilización de agua y vapor, con la potencia y la profundidad proporcionadas por la utilización del fuego.

Dos métodos de tostado para subrayar la fruta y la identidad original de su vino, ofreciendo al mismo tiempo mucha mineralidad y tensión.

*Producción limitada,
Ensamblaje de maderas seleccionadas por su finura,
30-36 meses de maduración al aire libre en el secadero.*

*Fruta
Finura
Elegancia*



*Fruta
Frescura
Mineralidad
Tensión*

EXPRESSION

La barrica "Expression" es la embajadora de nuestro buen hacer. Aporta mucha amplitud en boca, suavidad y redondez.

Para vinos tintos, su perfil aromático es elegante, goloso y presenta notas de frutas rojas, vainilla y especias dulces. Confiere al vino una madera fundida y aporta una gran complejidad.

Para los vinos blancos, enfatizará la fruta, aportando frescura y una agradable mineralidad.

*Roble de primera calidad, cultivado según la técnica «haute futaie»,
20-24 meses de maduración al aire libre en el secadero,
Ensamblaje de madera determinado por nuestra propia zonificación forestal,
Programa de tostado único, que combina tostado mediante brasero y tosta-
do mediante radiación térmica.*

*Frutas rojas
Especias dulces
Elegancia*



*Fruta
Frescura
Mineralidad*

