



BARREL ASSOCIATES INTERNATIONAL

Barricas de Roble Americano

Barrel Associates International (BAI) produce barricas americanas de alta gama que pueden competir directamente con barricas de roble francés, a la mitad del costo.

Los orígenes de la maderas son del sur de Missouri, y la zona northern, Minnesota y Montañas Ozark, zonas que son de suelos más pobres y con capas calcáreas que permiten un desarrollo más lento de los árboles. Toda la madera tiene un periodo de secado de mínimo 36 meses.

TIPOS DE BARRICAS

DEEP TOAST Es el principal descubrimiento patentado por la tonelería Barrel Associates International. La barrica Deep Toast se obtiene mediante el empleo intercalado de fuego directo, agua caliente y aire. El proceso de producción implica sumergir sucesivamente la barrica en agua caliente y luego tostarla a fuego directo a temperatura moderada. Esto favorece la eliminación de gran cantidad de whisky lactonas y elementos estructurales de la madera americana, y una mejor revelación de aquellos compuestos aromáticos de menor concentración que normalmente son opacados por el exceso de lactona y taninos presentes en una barrica americana tradicional.

El agua actúa como elemento moderador y conductor de la temperatura, que favorece la mayor penetración pero menor caramelización y torrefacción en el tostado de la madera. Así se logran agradables notas a confitura, almendras tostadas y crema, con una reconocible untuosidad en boca.

Deep Toast ayuda a la obtención de vinos que podrían confundirse con aquellos provenientes de barricas Francesas. Es una barrica ideal para crianzas largas (Sobre 12 meses) con especial éxito en variedades frutosas y de taninos suaves. Barricas de gran expresión frutal, aportan un buen volumen de boca y gran complejidad aromática. Muy recomendada para Cabernet, Merlot, Carmenere, Malbec, Zynfandel y Tempranillo.

WATER BENT La barrica Water Bent « Doblada por agua », También es sumergida en agua caliente para suavizar la lignina de la madera. El agua conduce en mejor forma el calor que el aire, luego el tostado bajo el régimen de doblado por agua penetra la madera de mejor manera que los métodos tradicionales de doblado por fuego o Fire Bent.

Después de la inmersión, cada barrica es tostada sólo una vez y lentamente sobre fuego directo. Algunas de las características reconocidas por nuestros clientes respecto a esta barrica son ; Nariz a especias y tostado, trama tánica más presente que en Deep Toast y notas a vainilla, canela, nuez moscada y nueces tostadas.

La complejidad aromática de esta barrica apoyada por una rica textura la hacen ideal para fermentación de blancos y para tintos especiados.(Syrah, Sangiovesse, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot).

La barrica Water Bent se recomienda para crianzas de 7 meses, entrega perfiles de extracción muy similares en potencia durante los dos primeros usos, luego el costo efectivo disminuye considerablemente.

FIRE BENT La clásica barrica Fire Bent, esta hecha con maderas secadas al aire libre y luego tostadas cuidadosamente con fuego de roble directo para caramelizar los azúcares naturales presentes en la madera.

Fire Bent tiene un aporte más intenso y rápido que las anteriores, aporta una rica y balanceada estructura, aromas a vainilla, pimienta y especias en general. Se recomienda para crianzas más cortas con 2-3 rotaciones el primer año.

La madera empleada es siempre secada en forma natural por 36 meses y de primera calidad, con un tostado que se caracteriza por entregar variados gradientes de notas a nueces tostadas y avellanas.

Barrel Associates, es el ejemplo más elegante de madera americana disponible, presente en numerosos mercados ahora más cerca de usted. Por favor consúltenos.

FORMATOS DISPONIBLES; 225, 265, 300, 400, 500L

www.vinicas.cl

