



BARRICAS SYLVAIN

Barricas de Roble Francés

DESCRIPCION

Tonelería **Sylvain** es una empresa francesa de gran prestigio internacional que concede una importancia particular al valor del trabajo artesanal respetando la tradición. Su motivación es la constante preocupación por fabricar una barrica personalizada que se combine perfectamente a las exigencias de los viticultores y enólogos.

Tonelería **Sylvain** produce 130 barricas por día, lo que representa alrededor de 30.000 barricas anuales, 60% de las cuales están orientadas a la exportación.

CARACTERISTICAS

El 100% de la madera usada en la elaboración de las barricas **Sylvain** es de grano fino, proveniente de bosques del centro de Francia y de variedades sesiles.

El Roble de grano fino utilizado por la Tonelería **Sylvain** para la fabricación de las barricas proviene principalmente de los bosques de Tronçais, Bercé, Bertranges, Senonches, Loches, Bellème, Perche-Trappe, St. Palais, todos ellos situados en el Centro de Francia.

Luego de que los árboles son seleccionados, se procede a cortarlos y a hendirlos manualmente. Las duelas así obtenidas se secan durante dos años en un parque de seis hectáreas. Es una etapa fundamental durante la cual la madera experimenta una profunda transformación: lavado de los taninos agresivos, maduración bioquímica; complejidad. A continuación, se procede a la fabricación de la barrica y, sobre todo, al tostado, cuyo nivel se controla de forma rigurosa. La calidad tostado otorga una dimensión aromática a la barrica la cual, a su vez, la transmite al vino. Durante la crianza del vino en barrica, el roble de grano fino utilizado transmitirá al vino un tanino fino y aromas a vainilla delicadamente perfumados. El paso lento y regular del oxígeno a través de la madera favorecerá la justa oxigenación para obtener un vino redondo.

TIPOS DE BARRICAS

Sylvain Réserve. Una barrica de gama alta, que proviene principalmente de bosques señoriales franceses de "haute futaie" gestionados por la Organización forestal francesa (ONF) (Tronçais, Bercé, Fontainebleau, Haguenau, etc.), fundamentalmente, roble sessile. Su finísimo grano es seleccionado con rigor; el secado es natural, al aire libre. La barrica Réserve aporta toda la riqueza, finura y elegancia aromática de robles excepcionales, con el fin de expresar al máximo el potencial de los grandes vinos. Se trata del producto estrella de **Sylvain**. Grano < 2,5 mm, 24 meses secado, árboles de 200 años.

Sylvain Grande Réserve. Una barrica de gama alta, toda la calidad de **Sylvain** Reserva con 36 meses de secado en duelas de 22 milímetros. Grano < 2 mm, 36 meses secado, arboles de 200 años.

Sylvain Blanc. tras numerosas pruebas en todo el mundo, **Sylvain** ha desarrollado una barrica específica para vinos blancos. Una discreta mezcla de maderas que respeta el aroma frutal, una "selección de grano" que se casa armoniosamente con el vino, un tostado ligero y adaptado; todas estas características aportan a la barrica de Blanc el equilibrio, dulzor y elegancia que requieren los vinos blancos. Grano < 2,5 mm, 24 meses secado, árboles de 200 años. Tostado especial.

Sylvain Selection. Assemblage de robles sésiles o pedunculados, la madera de los robles proviene de bosques señoriales o privados franceses seleccionados por sus granos finos. Esta barrica presenta aromas elegantes y discretos y taninos estructurados. El secado es natural, al aire libre. Esta barrica se recomienda para vinos ricos en polifenoles. Grano < 3 mm, 24 meses secado, árboles de 200 años.

Sylvain Signature. Assemblage de robles sésiles. Selección especial solo en partidas muy limitadas de granos extra-extra finos menor a 1,5 mm, disponible en duelas de 22 mm en modelo Chateau Ferre. Muy Recomendada para crianzas largas de grandes vinos Cabernet Sauvignon o Merlot. Grano < 1,5 mm, 24 meses secado duelas 22 mm.

