

Los enólogos buscan soluciones específicas para la crianza del vino con madera. El bosque del Tronçais ofrece la posibilidad de una crianza de alta gama. Los chips XtraÇ® son los primeros con origen del Tronçais confirmado por análisis genético. XtraÇ® aporta a los vinos complejidad aromática y riqueza en boca.



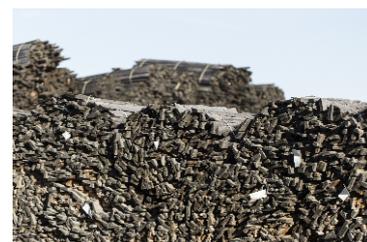
La certificación de conformidad genética

En 2014, TARANSAUD fue la primera tonelería en realizar el test genético del origen **Tronçais** para la elaboración de barricas de excelencia.

En XTRACHÊNE, a partir de los mismos lotes de roble, creamos la madera que utilizamos para la fabricación de XtraÇ®, **los primeros chips cuyo origen geográfico Tronçais está genéticamente confirmado.**

El curado natural de 48 meses

La madera de roble que utilizamos para XtraÇ® tiene un **curado natural al aire libre durante 48 meses** con la finalidad de optimizar el potencial organoléptico de los robles de Tronçais : elegancia, textura y largo en boca.



	Copeaux X	Copeaux Y	XtraÇ®
%	10%	0%	76%

Frecuencia de cita « **Elegancia e integración de la madera** ».

(Cata por un panel de 55 catadores expertos)

El inédito tostado largo y ligero

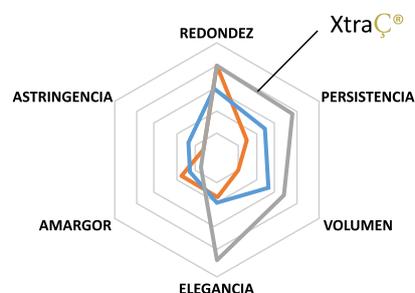
XTRACHÊNE ha desarrollado un **tostado largo y ligero totalmente novedoso** que favorece la expresión de todos los parámetros de la madera XtraÇ® : mayor complejidad y cuidado de los taninos.

Resultados de degustación

XtraÇ® desarrolla cualidades organolépticas basadas en el volumen, la elegancia y la persistencia en boca.

Indicaciones de uso :

- En fermentación y en crianza
- Aumenta la riqueza y complejidad aromática
- Aporte de volumen en boca
- Dosis : 1 a 4g/L



Resultado de cata por un panel de 55 catadores expertos