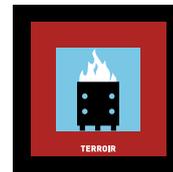


STICK 22.90

FUEGO DE LEÑA



Los Sticks 22.90 Terroir y Quattro de XtraChêne han sido creados para aportar complejidad y fineza al vino durante crianzas prolongadas. Hemos desarrollado especialmente para esta gama una herramienta de tostado al fuego de leña. Las maderas son seleccionadas para que este tostado revele de la mejor forma todo el potencial natural del vino.

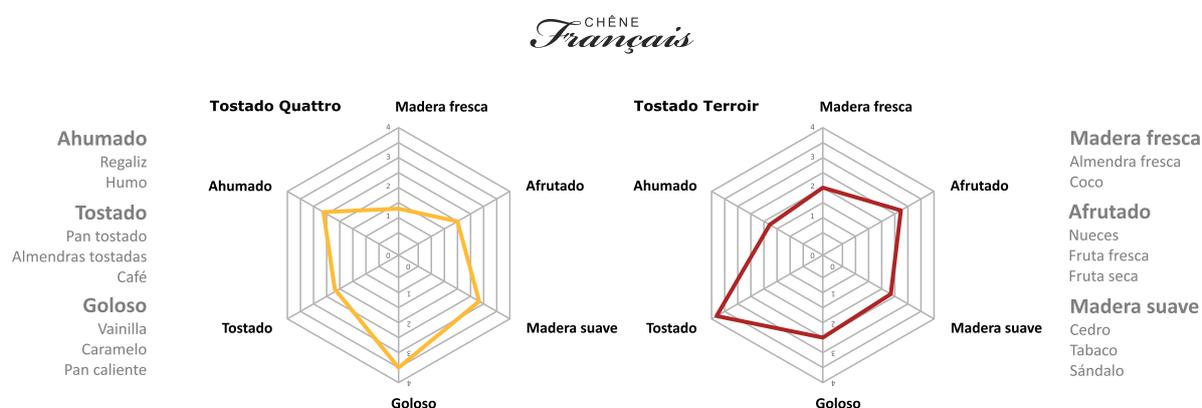
Stick 22.90 Terroir

El Stick 22.90 Terroir XtraChêne permite reforzar la estructura del vino y completa la mitad de boca con taninos suaves y untuosos. El largo en boca y la persistencia aromática se muestran en aumento. En nariz, el frescor es notable y su aporte es elegante con una paleta aromática de alta intensidad y complejidad.

Stick 22.90 Quattro

El Stick 22.90 Quattro XtraChêne aporta dulzor y completa la mitad de boca con taninos suaves y redondos. En boca, el largo es notable y la persistencia aromática se intensifica. En nariz, dominan los aromas de pastelería y tostados suaves.

Perfil aromático :



Datos técnicos

Dimensiones: los Sticks 22.90 son de base cuadrada de 22 mm de lado y longitud de 90 cm, (22 mm x 22 mm x 90 cm).

Desplazamiento: 0,5 litros por Stick 22.90.

Superficie: 800 cm².

Peso: de 250 a 300 gramos según el tipo de tostado y origen.

Presentación

Caja de cartón para uso alimentario por 40 Sticks 22.90 (2 paquetes de 20 unidades).

Modo de empleo

Dosis: 1 a 4 Sticks 22.90 por HI.

Los Sticks 22.90 XtraChêne se utilizan por inmersión directa en el mosto en fermentación o en el vino.

Tiempo de tratamiento: mínimo 6 meses.

XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



XTRACHÊNE

Membre de
CHÊNE & Cie

