

XOAKERS



Los XOakers XtraChêne han sido creados para renovar el aporte de madera de una barrica neutra. Permiten la unión de varios tostados y orígenes de roble en una misma barrica.

XOakers de roble francés tostado Medio

Los XOakers de roble francés tostado Medio XtraChêne aportan consistencia en boca y aumentan el dulzor de los vinos. En nariz, la complejidad e intensidad aromática se destacan notablemente.

XOakers de roble francés tostado Medio+

Los XOakers de roble francés tostado Medio+ XtraChêne realzan el potencial frutado del vino y refuerzan su persistencia aromática. En nariz, dominan los aromas dulces y de torrefacción con un ligero toque de ahumados.

XOakers de roble americano tostado Medio

Los XOakers de roble americano tostado Medio XtraChêne orientan los vinos criados en barricas a una estructura más suave y a un aumento en el carácter frutado. En nariz, la gama aromática típica del roble americano se centra en la fruta el coco y los aromas de pastelería.

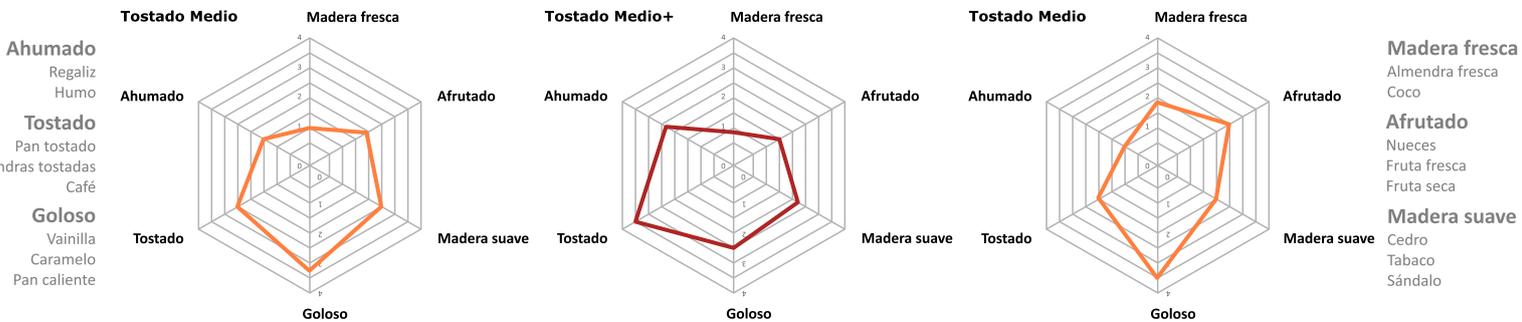
XOakers de roble americano tostado Medio+

Los XOakers de roble americano tostado Medio+ XtraChêne proporcionan vinos suaves y frescos en boca. En nariz, predomina el carácter frutado y los aromas dulces y de torrefacción.

Perfil aromático :

CHÊNE
Français

AMERICAN
OAK



Datos técnicos

Dimensiones: los XOakers son esferas de madera de roble de 2,54 cm de diámetro.
Desplazamiento: 0,5 litros por cada 500 gramos.

Presentación

En bolsa de polietileno para uso alimentario de 500 gramos.

Modo de empleo

Dosis: de 1 a 2 bolsas de XOakers por barrica de 225 L.
Los XOakers XtraChêne se utilizan por inmersión directa en el vino.
Tiempo de tratamiento: mínimo 6 meses.

XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



XTRACHÊNE

Membre de
CHÊNE & Cie

