



XTRACHÊNE

¡NUESTRO ADN  
ES LE ROBLE!

CHIPS



TRONÇAIS

XtraÇ®



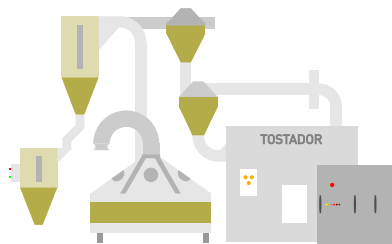
**EL PLUS XtraÇ®**

RESPECTA EL **PERFIL AROMÁTICO** DEL VINO  
Y **LA ESTRUCTURA CON ELEGANCIA.**

## LA EXCELENCIA **DEL BOSQUE** **100% TRONÇAIS.**

Fruto del trabajo realizado en nuestras fábricas de duelas, los chips XtraÇ® proceden de una madera excepcional de las mejores parcelas del bosque de Tronçais. Su curado natural al aire libre se prolonga de manera extraordinaria hasta 48 meses en nuestros parques, para optimizar el potencial organoléptico único de la madera.

Delicadamente tostado en nuestros talleres de Charente siguiendo un método único desarrollado por nuestros equipos XtraÇ® se basta por sí solo para realzar sus vinos aportándoles volumen y largura. Revela una finura aromática incomparable y estructura el paladar con equilibrio y elegancia.



XtraÇ® es el primer chip con origen Tronçais garantizado mediante ADN, gracias a un test de conformidad genética realizado en cada lote de madera.



### MODO DE EMPLEO



**VINOS BLANCOS Y TINTOS.**

**EN MOSTOS** EN FA Y FML.

**EN CRIANZA** DE 4 A 8 SEMANAS.

**DOSIS RECOMENDADA DE 1 - 4 G/L.**



CONCIERTE CITA PARA VISITAR NUESTROS TALLERES

CHÊNE BOIS - XTRACHÊNE  
Z.A des Malestiers  
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr  
Email : contact@xtrachene.fr  
Tél +33(0)5.45.35.52.12

miembro de **CHÊNE & CIE**