



XTRACHÊNE

¡NUESTRO ADN
ES LE ROBLE!

CHIPS

XtraMOCHA®



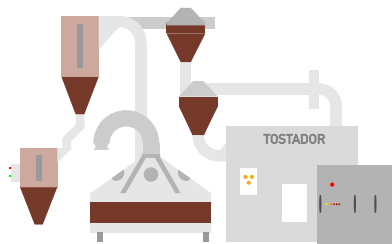
EL PLUS XtraMOCHA®

APORTA INTENSIDAD Y DULZOR

LA INTENSIDAD

XtraMOCHA® es una mezcla de roble francés de grano fino y de roble blanco americano, que favorece dulzor para hacer que los vinos sean más atractivos.

Curado de manera natural al aire libre en nuestros parques de madera durante un mínimo de 24 meses, la fórmula de los chips XtraMOCHA® se elabora con precisión gracias a una mezcla única y a un proceso de tostado especial. Nuestro horno exclusivo interviene en su elaboración en nuestros talleres de Charente, lo que le confiere una identidad única y reproducible.



XtraMOCHA® promete realzar la intensidad de sus vinos con notas de moca, al tiempo que añade largura y redondez.

COMPLEJIDAD

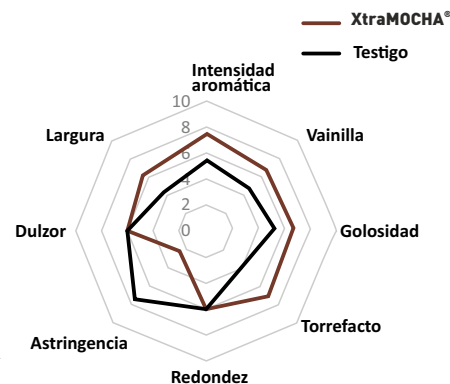
CARAMELO

CAFÉ/ MOCA

LARGURA

ESTRUCTURA

RESPECTO POR LA FRUTA



FRUTOS
DEL BOSQUE

CHOCOLATE

MORAS

MODO DE EMPLEO



VINOS 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**