

29, route de Cognac 17520 Archiac - FRANCE T +33 (0)5 46 49 14 59 - F +33 (0)5 46 49 50 78 M contact@tonnellerie-allary.com

## Barrica *Evolución*

### ORIGEN

Roble francés de grano medio.

18 meses de secado minimo al aire libre en nuestro parque. Las duelas se colocan de un modo estratégico para optimizar su maduración.

LA BARRICA EVOLUCIÓN SE RECOMIENDA PARA UNA CRIANZA DE LOS VINOS DE 8 MESES Y MÁS.

#### **OPTIONS**

- Fondos tostados gratis
- Marcaje personalizado de su logo a láser gratis
- 3 Tapón de madera o de silicona gratis
- 4 Flejes negros \*
  - \* Opción con coste adicional. Para conocer los precios contacte con su comercial.





# Barrica *Evolución*

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA BARRICA EVOLUCIÓN

Volumen en litro	Altura en cm	Diámetro superior en cm	Diámetro en panza en cm	Espesor en mm	Peso en kg	Flejes galvanizados
225	95	55	70	22 o 27	55	6
300	98	65	80	27	70	8

PREPARACIÓN DE LA BARRICA ANTES DEL USO Retirar el recubrimiento de plástico de la barrica.

Quitar el tapón y llenar la barrica con agua fría durante 24 horas. Vaciar la barrica.

Dejar la barrica escurrir durante 30 minutos.

Llenar la barrica dentro de las siguientes 24 horas.

CONSEJOS DE ALMACENAMIENTO

Si no quiere usar la barrica inmediatamente dejarla en su embalaje de plástico.

Almacenarla en un lugar adaptado entre un 75% - 80% de humedad protegida de los corrientes de aire y de los U.V.

### CERTIFICACIÓN ISO 22000

