

## ORIGEN

*Roble francés de grano medio.*

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

LA BARRICA 600L  
SE RECOMIENDA PARA  
FERMENTACIÓN Y/O PARA  
CRIANZA DE LOS VINOS.

## OPCIONES

- 1 Fondos tostados - *gratis*
- 2 Marcaje personalizado de su logo a láser - *gratis*
- 3 Tapón de madera o de silicona - *gratis*
- 4 Para fermentación : Trampilla adaptada y soporte (con o sin rodillas) \*

\* *Opción con coste adicional. Para conocer los precios  
contacte con su comercial.*



TOSTADOS DIPONIBLES

LIGERO

MEDIO

MEDIO LARGO

MEDIO PLUS

FUERTE

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA BARRICA 600L

Volumen en litro	Altura en cm	Diámetro superior en cm	Diámetro en panza en cm	Espesor en mm	Peso en kg	Flejes galvanizados
600	116	85	102	40	140	10



Para fermentación

### TRAMPILLA

Diámetro 220mm

### SOPORTE

*Sin rodillas* 95x95x21cm

*Con rodillas* 95x95x34cm

## 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

