

ORIGEN

Roble francés de grano fino.

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

LA BARRICA BORDELAISE
SE RECOMIENDA PARA
**UNA CRIANZA DE LOS VINOS
DE 12 MESES Y MÁS.**

OPCIONES

- 1 Fondos tostados - *gratis*
- 2 Marcaje personalizado de su logo a láser - *gratis*
- 3 Tapón de madera o de silicona - *gratis*
- 4 Flejes negros *
- 5 8 flejes galvanizados "Bordelaise Ferrée 22mm" *

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



LIGERO

MEDIO

MEDIO LARGO

MEDIO PLUS

FUERTE

TOAST

CCARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA BARRICA BORDELAISE

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	50	6 o 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

