

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 TRADICIÓN
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 Secado hasta 36 meses dependiendo de las existencias *
- 5 Flejes negros *

* *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 TRADICIÓN

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	50 o 55	6
228	88	60	74	27	55	6
300	98	65	80	27	70	8
400	105	70	86	27	80	8
500	110	77	95	29	85	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

