

# *Vivacidad y Suavidad*

**Origen:** Americana; *Quercus Alba*

**Tostado:** Medio

## **Características aromáticas**

Previene las desviaciones reductivas y acentúa las características de franqueza y vivacidad.

## **Características gustativas**

Atenúa las asperezas tánicas y la rugosidad de los vinos blancos. Aporta polisacáridos naturales de la madera que dan cuerpo al vino.

## **Aplicaciones**

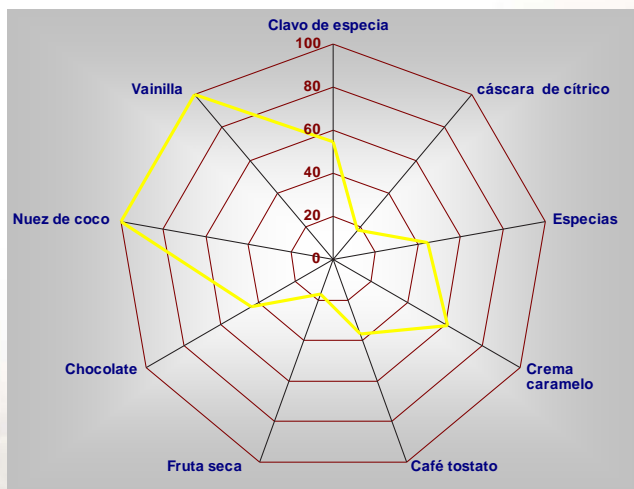
Vinos blancos y tintos, sobretudo si tienden a evolucionar de forma excesiva.

## **Momento de empleo**

Apto para cualquier fase productiva, pero antes de la fermentación maloláctica y en el periodo pre-invernal favorece la estabilización del color

## *B oisélevage*

**A2M - A8M**



# *B oisélevage*