

Los aromas de *B oisélevage* Extra V

Origen: Francés; *Quercus Petraea*

Tostado: múltiple a media temperatura

B oisélevage Extra V

Objetivo

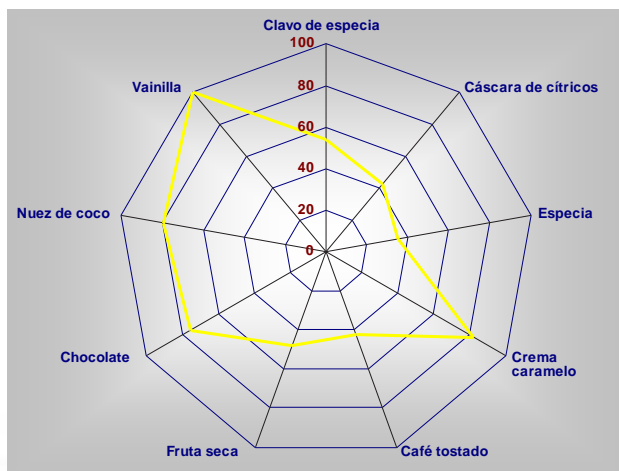
Se obtiene de madera francesa y tiene como característica principal la de ceder una fuerte nota de vainilla, tanto en boca como en nariz. El roble ha sido sometido a procesos de tostado especial, mediante calentamientos repetidos a media-baja temperatura

Aplicaciones

Boisélevage Extra V resalta tanto el gusto como en retrosanal las notas de vainilla, típicas de las barricas franceses de tostado M+.

Momento de empleo

Apto para cualquier fase productiva, y de forma particular para reintegrar en las barricas usadas los compuestos aromáticos que se pierden con el uso continuado.



B oisélevage