

B oisé y elegancia

Origen: Francés; *Quercus Petraea*

Tostado: Fuerte

Características aromáticas

Aporta notas boisé, integrado con la variedad; recuerda al café tostado, al whisky de malta torrefacto.

Características gustativas:

Integrado con los taninos del vino, suaviza la astringencia y resalta la suavidad.

El impacto con la estructura tánica es armónico y apropiado también en los vinos obtenidos de uvas sobre-maduras o pasificadas.

Aplicaciones:

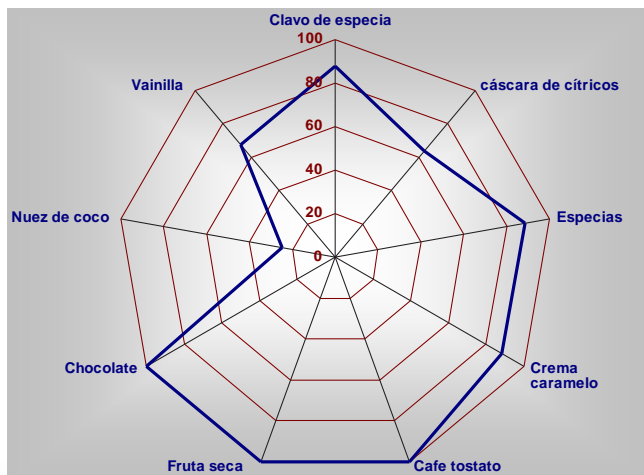
Vinos blancos y tintos: en dosis elevadas para caracterizar el producto; en dosis más bajas para preservarlo de la reducción en botella.

Momento de empleo:

Es apto en cualquier fase de la vinificación y del afinado.

B oisélevage

F2F- F4F - F8F



B oisélevage