

A finado, Estructura y complejidad

B oisélevage DOMIN-OAK F

Es ideal **para el afinado de los vinos**, ya que previene la reducción y favorece la evolución tánica.

Atenúa la astringencia y resalta la untosidad y la suavidad.

Origen: Francés; *Quercus Petraea*

Tostado: Fuerte

Características aromáticas

Refresca y perfecciona el aroma varietal eliminando eventuales sensaciones reductoras.

Confiere notas complejas que recuerdan a la vainilla, el café tostado y el chocolate fundido.

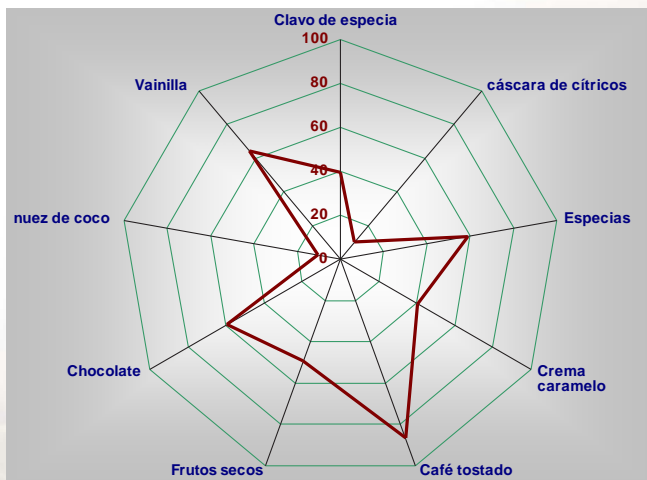
Características gustativas

Potencia el gusto del vino, atenuando las sensaciones ácidas y astringentes

Momento de empleo

(tiempos de contacto de dos a seis meses).

Es ideal para trabajar los vinos en los que se desea evitar intervenciones drásticas después del afinado.



B oisélevage