

Cuerpo, suavidad y color

B oisélevage DOMIN-OAK M

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

Atenúa la astringencia y resalta el cuerpo y la suavidad.

Origen: Francés; *Quercus Petraea*

Tostado: Medio

Características aromáticas

Resalta la tipicidad varietal, haciendo el vino más complejo, con notas acarameladas que recuerdan a la vainilla, con sensaciones de avellana tostada.

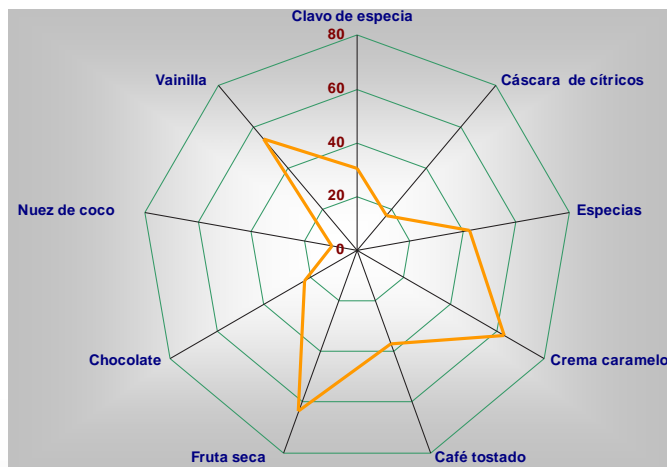
Características gustativas

Favorece la evolución de los taninos de las pepitas y la estabilización del color.

Empleo

(tiempos de contacto de dos a seis meses).

Es ideal para producir vinos en los que se desee evitar intervenciones drásticas después del afinado como, por ejemplo: coupage y clarificación.



B oisélevage