

Nuestros calentadores

Toastada	Impacto	Impacto sensorial	Impacto aromático	Tipos de vinos	Tiempo de cría	Información de calefacción
GC Grand Cru	FUERTE	Aporta volumen, estructura y amplitud	Espicias / chocolate / torrefactado	Vinos poderosos y densos	9 - 18 mes	Un riego regular combinado con una cocción prolongada a alta temperatura crea nuestra cocción más profunda (7-8 mm) con un color café. Las notas de torrefacción, de especias y chocolate son la firma de esta cocción fuerte que aporta al vino riqueza, estructura y largo.
M / M+ Maison	MEDIO / FUERTE	Aporta redondez, almibar y dulzura	Pan tostado / ahumado / café	Vinos tánicos	9 - 15 mes	Nuestra cocción casera se realiza con una llama intensa para una penetración de la cocción de 3 a 5 mm y una coloración marrón. Esta gama (M, M+ y M++) tiene un impacto aromático marcado (café, pan tostado) y aporta redondez, dulzura y amplitud a los vinos.
ST - Special Toast	MEDIO	Equilibrio entre volumen y largo	Brioche, ahumado ligero, madera	Todos los tipos de vino	6 - 15 mes	Cocción media combinada con un riego frecuente llegan a una coloración marrón ligera penetrando profundamente en la madera (6-7 mm). Un bello equilibrio entre largo en la boca y el volumen obtenido completa las delicadas notas de brioche. El final salado permite conferir amplitud y frescura al vino.
LF - Ligera y Afrutada	MEDIO/LIGERO	Aporta redondez y ligereza	Nota ligera de madera, pone la fruta en primer plano	Vinos aromáticos y afrutados	4 - 12 mes	Esta cocción media-ligera se ha elaborado con nuestras maderas que salen de la región gredosa, en la que los suelos drenantes y poco fértiles producen unas maderas específicas muy minerales. El uso del agua y el vapor limitan el desarrollo de aromas de cocción para poner en relieve el carácter afrutado del vino. Al aportar ligereza, redondez y elegancia al vino, LF se recomienda para las elaboraciones cortas de entre 6 y 12 meses.
CLL - Cocción Larga y Ligera	LIGERO	Fineza, frescura y largo	Impacto aromático débil	Vinos densos y complejos	12 - 18 mes	Cocida largamente en brasas y una llama baja, la CLL nos permite obtener un color miel y una penetración de 3-5 mm. Esta cocción ligera tiene un impacto aromático mínimo en el vino y aporta frescura, minerales y largo a los vinos suaves y salinos. Conviene a las elaboraciones de medias a largas.
CLL+ - Cocción Larga y Ligera plus	LIGERO	Fineza, complejidad y largo	Impacto aromático débil / complejidad de la madera	Vinos densos y complejos	12 - 18 mes	Esta cocción ligera se ha desarrollado especialmente para sacar el mejor partido de nuestra madera de la región pedregosa (suelos calcáreos o poco fértiles). Para hacer salir la riqueza natural de esta madera, aplicamos al final de la cocción una llamarada rápida, obteniendo así notas ahumadas delicadas y un efecto de volumen y largo que preserva la frescura.
CL - Cocción Légère	MUY LIGERO	Elegancia, pureza y largo	Impacto aromático mínimo	Vinos densos y elegantes	12 - 24 mes	Esta cocción, la más ligera de nuestra gama, nació de una colaboración de varios años entre los dominios que practican elaboraciones largas. La asociamos a maderas de muy alta calidad (Bosque Alto et Prestige) para aportar tensión y pureza al vino. El suplemento de estructura aportado por la madera fresca conviene particularmente a las uvas de alta calidad en las elaboraciones más largas.



MERCUREY
FRANCE

Tonnellerie de Mercurey

Almacenaje y mantenimiento de barriles vacíos que hayan contenido vino

1. Aclarar el barril con agua fría varias veces hasta obtener una agua clara.

Si el relleno del barril se hace inmediatamente, dejar escurrir el barril durante 5 minutos. Si no, pasar a la etapa siguiente.

2. Secar completamente el barril durante 24 h (piquera abajo).

Almacenar el barril piquera abajo si se prevé el relleno en los 7 días siguientes al secado. Si no, pasar a la etapa siguiente.

3. Azufrado

Azufrar el barril con 10 gramos de azufre para evitar la aparición de humedades. Cerrar herméticamente el barril con una piquera de silicona una vez haya terminado la combustión.

4. Almacenaje

Almacenar los barriles en un local con las características siguientes:

- higrometría entre 65 % y 85 %
- sin olor ni contaminación
- ausencia de corrientes de aire
- luminosidad débil

5. Meter en agua un barril almacenado antes de utilizarlo