

## Nuestros calentadores

Toastada	Impacto	Impacto sensorial	Impacto aromático	Tipos de vinos	Tiempo de cría	Información de calefacción
<b>GC Grand Cru</b>	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.
<b>M / M+ Maison</b>	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.
<b>ST - Special Toast</b>	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.
<b>LF - Ligera y Afrutada</b>	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.
<b>CLL - Cocción Larga y Ligera</b>	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.
<b>CLL+ - Cocción Larga y Ligera plus</b>	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.
<b>CL - Cocción Légère</b>	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