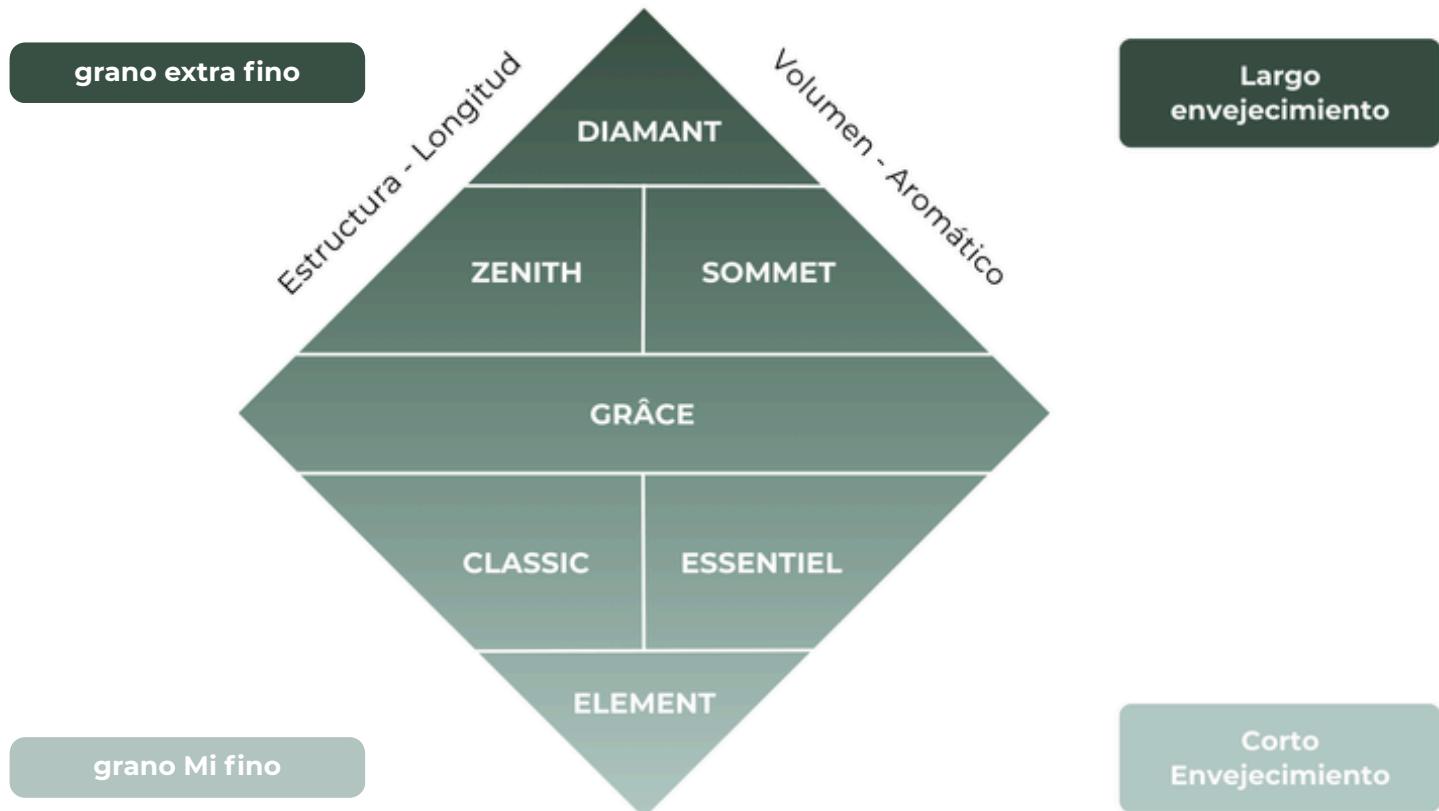


## NUESTRA GAMA DE BARRICAS

Hemos desarrollado una gama de siete barricas, cada una de ellas diseñada para realzar las características únicas de sus vinos. Tanto si desea resaltar los aromas y el volumen como la estructura y la longitud, para períodos de maduración cortos o largos, nuestra gama está diseñada para satisfacer sus expectativas y realzar sus vinos.



**DIAMANT :** Una producción muy limitada y ultra-premium de granos extra finos procedentes de los bosques más prestigiosos (Tronçais, Jupilles, etc...) para la maduración más larga en los terruños más bellos.

**ZENITH :** Selección de duelas de grano muy fino. Proporciona una estructura elegante y una buena longitud. Ideal para un largo envejecimiento.

**SOMMET :** Vibrante expresión frutal, volumen en el paladar, taninos suaves para un largo envejecimiento. Granos muy finos

**GRÂCE :** Proporciona a los vinos un perfil equilibrado. Ideal para vinos blancos. Grano fino.

**CLASSIC :** Estructura y longitud para un envejecimiento de medio a largo. Grano fino.

**ESSENTIEL :** Aromático y con cuerpo, resaltando la fruta para un envejecimiento de medio a largo. Grano fino.

**ELEMENT :** Rápida integración, impacto y potencia, respetando los aromas de maduraciones cortas. Grano medio

## NUESTROS COMPROMISOS DE CALIDAD

**PEFC:** La Tonnellerie d'Aquitaine ha implantado un control de calidad del origen de la madera conforme al Programa de Reconocimiento de Sistemas de Certificación Forestal (PEFC), la mayor organización mundial de certificación forestal.

**HACCP:** El sistema de gestión APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) utilizado actualmente en nuestras instalaciones de producción garantiza que la calidad de nuestra producción cumple las normas más estrictas en materia de control de riesgos biológicos, químicos y físicos.

**SECADO MÍNIMO GARANTIZADO DE 24 MESES:** La Tonnellerie d'Aquitaine seca al aire sus duelas durante un periodo garantizado de 24 a 36 meses. Al seleccionar nuestra propia madera y secarla al aire libre en nuestras propias instalaciones, tenemos un control total sobre el origen de la madera, desde el bosque hasta la barrica.