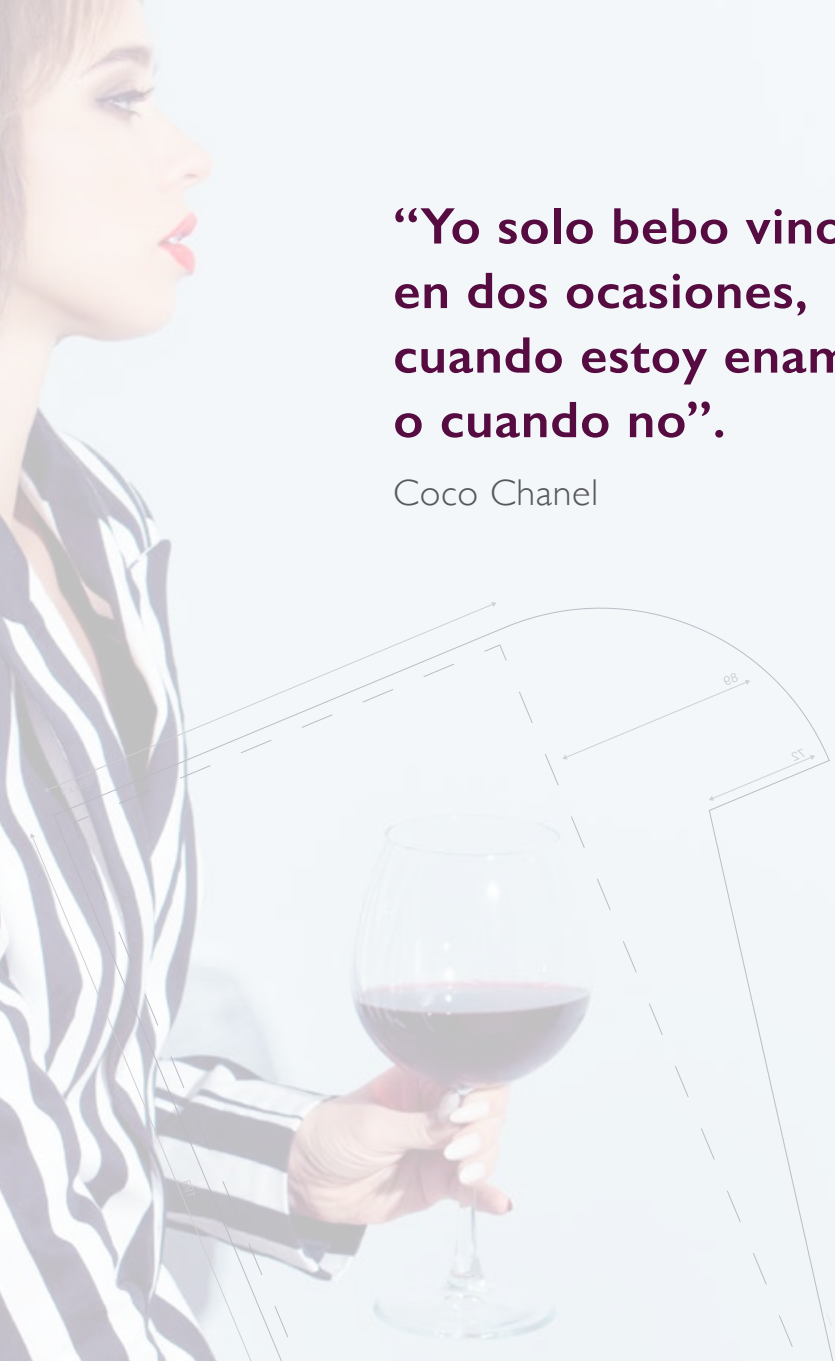


COSECHA y CONFECCIÓN

DE VINOS QUE ENAMORAN



AZBOENO
ENOLOGÍA VIVA



**“Yo solo bebo vino
en dos ocasiones,
cuando estoy enamorada
o cuando no”.**

Coco Chanel

Una afirmación tan atrevida solo podía pertenecer a una diseñadora que marcaría un antes y un después en la historia de la moda, la mismísima Coco Chanel.

Coco Chanel, que, entre otras muchas propuestas de vanguardia, cedió su logo a Château de Crémant para que se utilizara **como etiqueta de sus botellas.**

Y en AZ3 queremos poner en valor la labor de los diseñadores de vino y compartir con los profesionales de la enología un mundo tan sugerente y atractivo al mismo tiempo.

En esta guía encontrarás todos los **procesos y herramientas necesarias** para diseñar el vino que conseguirá enamorar a tus clientes.



color

VINOS BLANCOS

VINOS ROSADOS

VINOS TINTOS

aroma

CLIMA - VARIEDAD - FECHA VENDIMIA

ITINERARIO ENOLÓGICO

SOSTENIBILIDAD EN EL TIEMPO

FERMENTACIÓN

FA SMARTFEED

equilibrio en boca

DULZOR

GRASA

ESTRUCTURA Y PERSISTENCIA

EL ROBLE Y EL VINO

INDICE

Tomando la promoción
y el packaging como
tiempo cero, el

color

es el primer impacto del
vino que percibe el
consumidor, es la **carta
de presentación
organoléptica** y tu
primera oportunidad para
emocionarlo con tu obra.

**Sólo interpretando
correctamente la uva
en cada añada podrás
definir su extracción y
conseguirás la intensidad y
tonalidad que imaginas en
la botella.**





Los flavonoles, alojados mayoritariamente en el hollejo, son los **responsables del color amarillo en las variedades blancas**, en el vino son necesarios pero en su justa medida.

En el hollejo se encuentran también numerosos precursores aromáticos que puedes necesitar para diseñar tu perfil.

El reto es conseguir precursores de aromas minimizando la extracción de polifenoles evitando colores subidos y limitando la oxidabilidad del vino. IPT < 8 tanino < 350 mg/l.

VINOS
BLANCOS

INTERPRETAR LA MADUREZ DE LA UVA

- El estrés hídrico y temperaturas muy elevadas durante la maduración aumentan la extractibilidad de la uva
- El tamaño de baya condiciona la proporción mosto/piel y por lo tanto, el resultado de la maceración ¿cuánto vas a macerar **este año**?

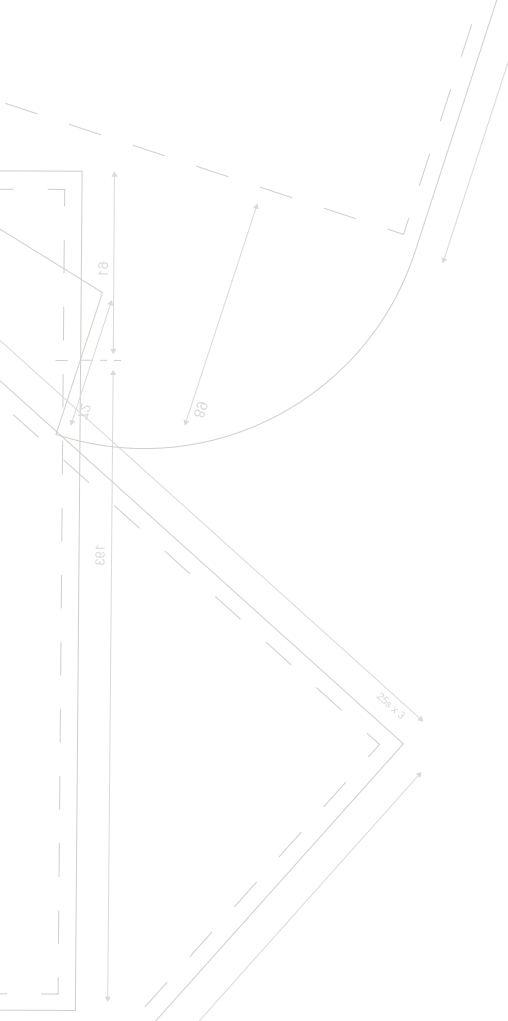


DOMINAR LOS FACTORES DE EXTRACCIÓN Y ADAPTARLOS AL ESTADO DE LA UVA

- Temperaturas moderadas, de 12-14°C limitan la extracción de polifenoles.
- Un enzimado con las actividades adecuadas favorecen una extracción selectiva.
- Parámetros a limitar: SO₂ y tiempo, ya que a niveles altos favorecen la extracción de tanino.



VINOS
BLANCOS



VINOS BLANCOS



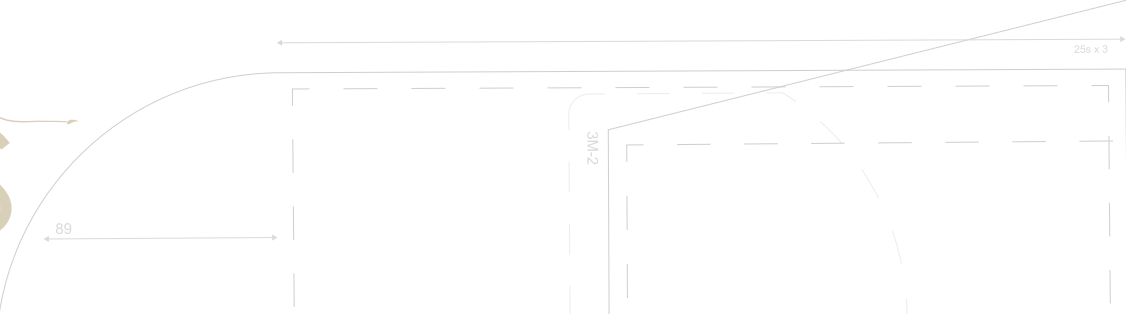
LYSIS INTENSE

- Acelera el desfangado.
- Acorta el tiempo de maceración.
- Menos compuestos fenólicos.
- Vinos más aromáticos.



VINIFICATEUR SR

- Elimina el exceso de polifenoles.
- Mantiene la tonalidad en el tiempo.
- Protege los aromas.
- Evita la acentuación del color una vez está el vino en botella.



VINOS ROSADOS

El color del vino rosado es el principal motivo de compra y su equilibrio es complejo y delicado. Desde el albaricoque pálido hasta la grosella la paleta es variada, con una IC de 0'3 a 4 aunque la gran tendencia de mercado está en la franja baja.

Conseguir un vino que además de ser fresco y aromático, tenga **un color vivo, con la intensidad justa, una buena tonalidad y estable en el tiempo es un buen estímulo para las habilidades de cualquier enólogo/a.**

La interpretación de la maduración de la uva en cada añada y el dominio de la maceración son aún más trascendentes en esta vinificación.



VINOS ROSADOS

En la maceración **se empiezan extrayendo flavanoles y flavonoles**, agentes de oxidación y responsables de tonalidades amarillentas, y **en el tiempo va aumentando la extracción de antocianos**.

Con uva cultivada con objetivo rosado y vendimiada en fruta fresca la extracción de antociano es relativamente lenta, por lo que interesa **moderar los agentes de extracción no selectiva** que favorecen la extracción de taninos (SO_2 y temperatura).



Cuando el rosado viene de sangrado de uva vendimiada en fruta madura para tinto, la extracción de taninos y antocianos es más rápida, atención al tiempo de maceración.

La estabilidad y viveza del color se consigue minimizando los efectos secundarios de la maceración, es decir **retirar parte del tanino extraído, y dotando al vino del poder reductor adecuado**.

VINOS ROSADOS

ENZYM COLOR PLUS

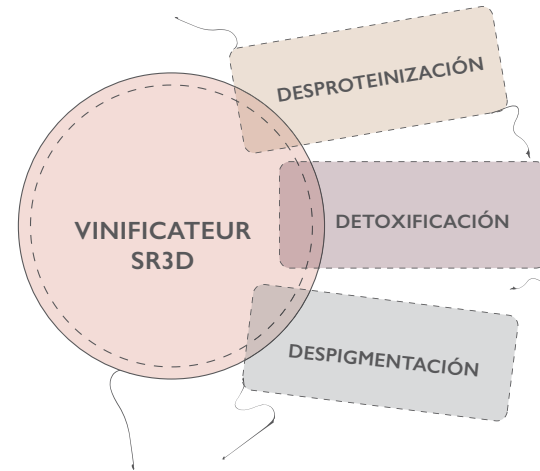


Estimula la extracción selectiva del color rojo/violeta.

Acelera e incrementa la extracción de antocianos durante la maceración, 30% más.

Color más estable por la eliminación de moléculas que precipitan los antocianos.

VINIFICATEUR SR3D



Definir, conseguir y estabilizar el color de los rosados.

Preservar el aroma evitando tratamientos más violentos en vino terminado.

Diseño de una boca equilibrada, disminución del amargor:

Disminuye hasta en un 40% el color de los vinos rosados.

VINOS TINTOS



Además del rol colorante, **los antocianos participan en la sensación de grasa en boca** y por ende en el volumen global del vino. En cualquier perfil de vino tinto para obtener una boca con el equilibrio adecuado precisamos un Ratio tanino/antociano definido y **parametrizar la maceración** para conseguirlo.

Tanto en uva de perfil fruta fresca como de fruta madura, siempre recompensa trabajar bien la maceración en fase acuosa, que es cuando se extraen los antocianos para obtener su máximo nivel y luego regular la extracción de tanino según el Ratio T/A objetivo.



VINOS TINTOS

¿CÓMO CONSEGUIMOS EXTRAERLOS EN SU TOTALIDAD?

1. Criomaceración.
2. Termomaceración.
3. Remontados intensos desde el inicio hasta 1/3 de FA.
4. Actividades enzimáticas pectolíticas, celulasas y proteasas.

¿PODEMOS SABER CUÁNTOS ANTOCIANOS TENEMOS DURANTE LA VENDIMIA?

Los antocianos son indicadores de la madurez de las uvas tintas, en particular de su madurez fenólica. Su presencia contribuye al color del vino. Su síntesis está relacionada con la síntesis de los taninos, responsables de la estructura del vino. Esta síntesis está estrechamente relacionada con el suelo, el clima y el soporte vegetal.

Con el calentamiento global, la diferencia entre la madurez tecnológica y la madurez fenólica es cada vez más importante: en efecto, la uva presenta un potencial alcohólico elevado cada vez más temprano en el ciclo vegetativo.

FORCE A:

- Seguimiento parcelario de la cinética de acumulación de los antocianos en tiempo real y no destructivo.
- Clasificación parcelaria según el potencial de los antocianos.



Los enemigos de los antocianos en la maceración son la oxidación y la precipitación por interacción con algunos compuestos como las proteínas. La presencia de tanino elágicos en la fase acuosa de la maceración elimina el oxígeno disuelto y a proteger los antocianos por copigmentación hasta que obtengamos los taninos de la uva para poder estabilizarlos.

En la extracción de los antocianos es importante protegerlos, porque son muy sensibles a la oxidación. La unión que pueden dar los antocianos con otros compuestos, como pueden ser las proteínas, pueden ayudar a precipitarlos. En cambio, **con los taninos, la polimerización es estable por lo que ayudan a mantener el color.** Es por eso que un aporte temprano de tanino eláxico puede darse una copolimerización y proteger los antocianos durante el primer tercio de la FA.

Justo después de FA se inicia la labor de estabilización de los antocianos mediante el trabajo con oxígeno sobre vino limpio (< 350 ntu).



ENZYM COLOR PLUS



Acelera e incrementa la extracción de antocianos durante la maceración, 30 % más.

Color más estable por la eliminación de moléculas que precipitan antocianos.

Vinos más grasos gracias a la liberación de taninos unidos a polisacáridos de la pared celular de la uva.

Menor coste económico → Mayor cantidad de mosto/vino gota.

ENZYM PREMIUM



Acelera el proceso de la extracción del color durante la maceración.

Incrementa la extracción elementos que dan grasa (manoproteínas y polisacáridos).

Evita tratamientos posteriores para reequilibrar los vinos.

LYSIS IMPACT



Vinos más limpios y aromáticos, evita tratamientos posteriores.

Aumento de calidad de los vinos prensa.

Ayuda a la sedimentación de las partículas en vinos cargados

OENOTANNIN MIXTE MG



BF



Protección de los antocianos y, por tanto, la preservación del color.

Limita la dosis de SO_2 a utilizar.

Mejora la limpidez y apertura aromática al final de FA.

El segundo impacto que nos da el vino es el

aroma,

que además nos predispone y prepara la mente para la percepción en boca. **Con el aroma podemos llegar a seducir al consumidor.**

En la sociedad actual el sentido menos desarrollado es el olfato, el aroma es probablemente la faceta organoléptica de los vinos más difícil de identificar y definir por la mayoría de consumidores. Pónselo fácil con un perfil bien definido y una intensidad adecuada.





CLIMA VARIEDAD FECHA VENDIMIA

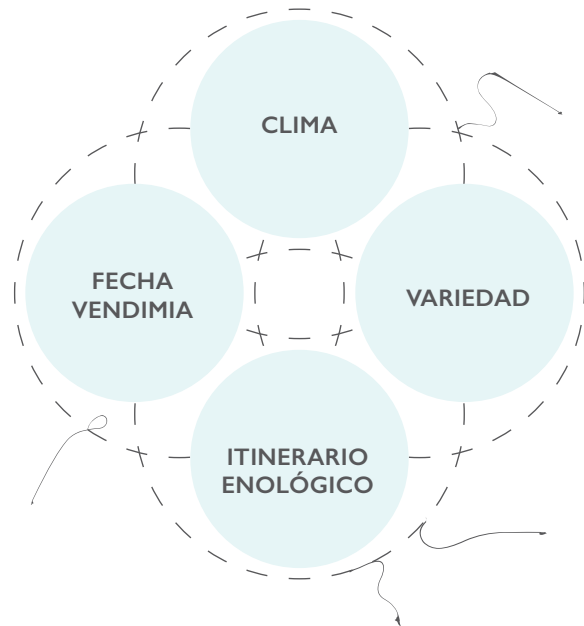
INFLUENCIA DEL VIÑEDO

El manejo del viñedo (carga, superficie foliar, estado hídrico, nutrición, estimulación, etc.) influyen directamente en la fotosíntesis y el resto de procesos fisiológicos de la vid. Junto con el clima y la meteorología de la añada, definen el **perfil aromático de la uva**.

CLIMA VARIEDAD FECHA VENDIMIA

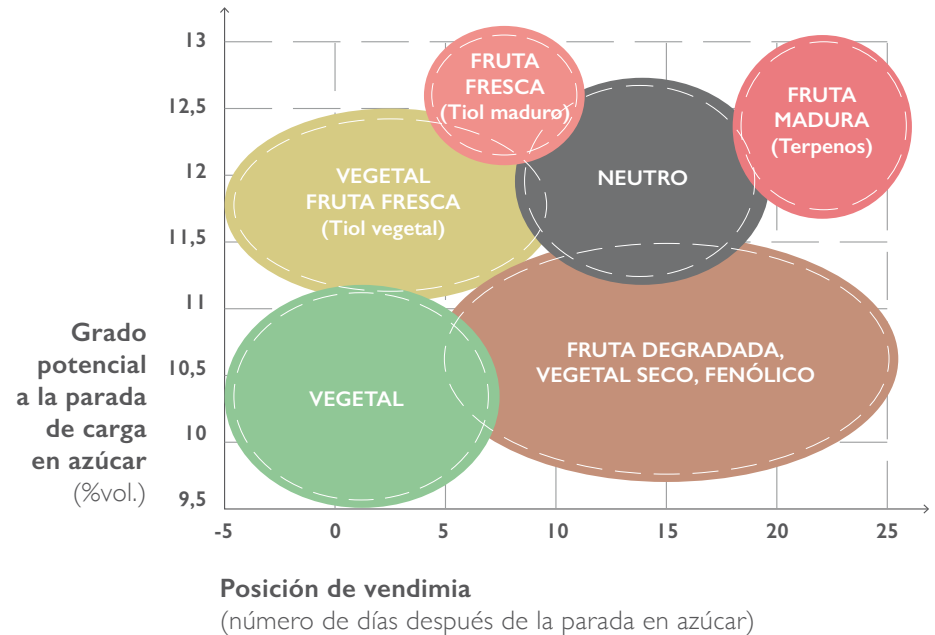
INFLUENCIA DEL VIÑEDO

La interpretación de estas **cuatro variables** te conducirán al perfil que quieras ofrecer.



Los controles clásicos de maduración dan una **información valiosa pero incompleta** ya que no son siempre un reflejo directo de la actividad fisiológica de la planta.

La dinámica de carga de azúcar en la baya controlada por el **DYOSTEM** te dirá el tipo de precursores aromáticos que desarrolla cada parcela y la cantidad máxima de compuestos aromáticos: fruta fresca (principalmente tioles) o fruta madura (principalmente compuestos terpénicos y norisoprenoideos).





ITINERARIO ENOLOGICO

Una vez extraídos los precursores solo con el ITINERARIO ENOLÓGICO adecuado conseguirás expresarlos y estabilizarlos.

Los principales parámetros a dominar en la fermentación son: turbidez, temperatura, cepa de levadura y su nutrición.

La TURBIDEZ del mosto condiciona directamente la expresión de los diferentes estilos aromáticos:

Estilo	NTU	Temperatura
FERMENTAL	50 a 80	15°C
TIÓLICO-REDUCTOR	150 a 180	17°C
TERPÉNICO	180 a 200	19°C

A medida que aumenta la turbidez en los mostos, también aumentan los compuestos responsables de aromas reducidos (DMDS, metanotiol, umbral de percepción elevado).

ITINERARIO ENOLOGICO

PHYLIA EPL



Extracto proteico procedente de levaduras de vinificación.

Una clarificación inteligente de vinos y mostos en su forma más original.

Vegan Friendly, ausencia de sustancias de origen animal.

LYSIS ACTIV 60



Una nueva formulación que facilita la clarificación en procesos de flotación.

Acelera la productividad y mejora el proceso.

LYSIS ULTRA



Ahorro de tiempo → Ahorro energético.

Elevada compactación de fangos → Mejora el rendimiento en mosto.

Facilita la gestión de la turbidez.

Limita el tiempo con la parte sólida de las uvas.

OENOVEGAN



Eliminación de polifenoles y limpieza exitosa tanto en mosto como en vino.

Mejora el volumen en boca.

Vegan Friendly, ausencia de sustancias de origen animal.

SOSTENIBILIDAD EN EL TIEMPO



Es una función directa del **equilibrio entre compuestos oxidantes y reductores en el vino**, entonces la perdurabilidad del aroma en el tiempo se logra equilibrando la balanza.

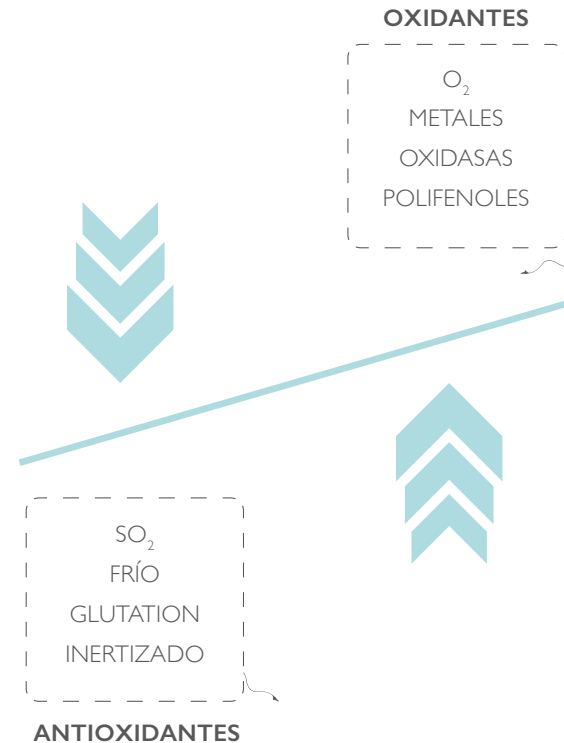


SOSTENIBILIDAD EN EL TIEMPO

En la uva encontramos el **Glutati3n** como potente antioxidante natural, su contenido depende de factores varietales y del estado nitrogenado de la planta con una relaci3n directa entre el contenido de nitr3geno asimilable (FAN) y de glutati3n en el mosto. Un mosto con carencia de FAN (<150 ppm) no tiene el poder reductor necesario para proteger los aromas.

Los contenidos en glutati3n del mosto pueden ajustarse practicando la smartfood en el viñedo y/o a con extractos de levadura ricos en glutati3n y otros p3ptidos reductores.

A menudo en el viñedo el glutati3n duerme con el enemigo, el cobre, y cuando ambos despiertan el glutati3n queda inactivado, ya que las aplicaciones cerca de la fecha de vendimia hacen que se precipite el glutati3n.



SOSTENIBILIDAD EN EL TIEMPO



PHYLIA CYS



Protege los aromas y mantiene el frescor de los vinos.

Permite usar menos SO_2 .

DIWINE 2+/3+



Disminuye los agentes oxidantes de los mostos.

Aumenta la durabilidad del frescor en los vinos blancos.

Asegura la obtención del perfil vino → Mejora la cinética de FA.



En la fermentación desarrollas el discurso que has ido estructurando para cautivar al consumidor, lo primero **escoger las levaduras en las que confías para revelar los precursores aromáticos que has obtenido o para crear los aromas** en casos de maduraciones bloqueadas ó variedades poco expresivas.

Sea con levaduras indígenas o seleccionadas, es sensato y racional conducir los procesos y trabajar con aquellas cepas adecuadas para conseguir el perfil que te has definido para tu vino.

FERMENTACIÓN





FA SMARTFEED

Cualquiera que sea su cometido **todos los seres vivos lo cumplen mejor con una dieta variada, equilibrada y adecuada a cada momento.**

Las levaduras no son menos, y necesitan NH_4^+ al inicio de fermentación para multiplicarse y llegar a la población adecuada (100 a 120 millones/ml), oxígeno y nitrógeno amínico (péptidos y aminoácidos) en el momento de máxima actividad y luego detoxificantes (corteza de levadura) para terminar bien.

Para iniciar una **FA con garantías** la levadura precisa 150 ppm de NFA, y para terminarla bien necesita 0'8 g NFA/ g azúcar a fermentar.

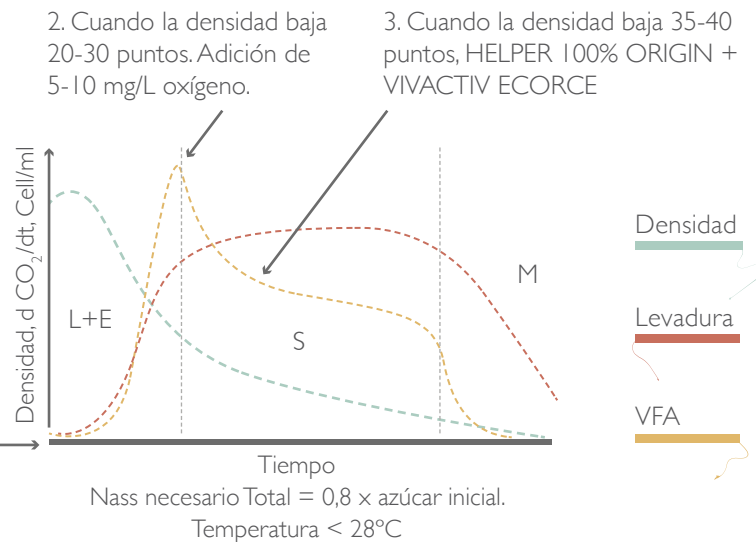
Un mosto con carencia de NFA es deficiente en NH_4^+ ya que este se consume durante la maduración en el proceso de proteosíntesis de la planta. Si al envero el amonio representa sobre un 50% del FAN en el momento de la vendimia cae hasta alrededor del 20%.

Madurez elevada → Grado alcohólico alto → Bajo NFA

FA SMARTFEED

El concepto **smartfeed** para la fermentación de un mosto carente consiste en aportar DAP justo iniciada la FA para asegurar una población adecuada, y luego O_2 y N amínico al inicio de la fase estacionaria (30 puntos de densidad aprox) para asegurar la supervivencia. Con especial atención al orden de aplicación ya que el O_2 ayuda a la levadura a incorporar y metabolizar péptidos y aminoácidos para la síntesis de elementos de membrana. En el caso de $GAP > 13'5$ un aporte en este momento de elementos detoxificantes como la corteza será agradecido por *Saccharomyces* al final de la fermentación.

I. SIEMBRA
Corrección NFA del mosto A 150 mg/L con DAP



Una FA ralentizada o parada acarrea:

- Descuidar el diseño del vino.
- Inmovilización de depósitos de fermentación.
- Riesgo de contaminaciones microbiológicas.
- Costes de relanzamiento: productos y mano de obra.
- En definitiva, un coste económico elevado. Es por eso que, una correcta nutrición para las levaduras es siempre la opción más rentable.



FA SMARTFEED

GENESIS NATIVE



Inicio rápido de la FA, reduce el tiempo de latencia.

Mejora la implantación de la cepa escogida.

Favorece un final rápido de FA.

VIVACTIV AROME



Aumenta la intensidad y el potencial aromático → precursores aromáticos (isoleucina, fenilalanina, valina, péptidos...).

Bajo contenido en aminoácidos azufrados (metionina) que son precursores de compuestos oxidativos → Mantiene el frescor de los vinos.

CLIQUEUR O₂



Asegura un final rápido y completo de la FA → ahorro de tiempo y espacio.

Disminuye las reducciones → vinos limpios y abiertos.

Estabiliza y potencia los precursores aromáticos, independientemente del estilo que sean.

Disminución de la mano de obra → sustituye remontados abiertos y trasiegos de apertura aromática.

HELPER 100 % ORIGIN



Mejora la intensidad aromática → una levadura bien nutrida mejora su rendimiento aromático.

Asegura el final de FA.

VIVACTIV ECORCE



Seguridad fermentativa en condiciones adversas → finales de FA rápidos y completos.

Vinos con amplitud aromática.

Ayuda a aumentar la sedosidad de los vinos.

SITUACIONES REALES EN BODEGA

- Arrancar una FA en apuros | **LA MARQUISE** 
- Obtener aromas donde no los hay | **LA FRUITÉE**  **LA GALA** 
- Evitar ataques de Brett - Evitar la contaminación del microorganismo | **LA MARQUISE** 
- Expresar aromas varietales | **C19**  **SYNERGIE**  **TT03**  **LA RAFFINÉE**  **BRG** 
- Ganar capacidad en bodega, rapidez de FA | **LA MARQUISE** 
- Fermentaciones en barrica | **L'ELEGANTE**  **BRG** 
- Respeto por los vinos blancos y rosados ecológicos | **SELECTYS BIO** 

Muchas veces, el ambiente de la bodega está lleno de microorganismos, algunos favorables y otro no tanto, como es la Brett. Una levadura que proviene del viñedo especialmente en años de fuerte presión microbiológica y si no somos estrictos con **la limpieza** puede instalarse en la bodega.

Para mantener un vino libre de fenoles volátiles durante toda su vida debemos dominar las poblaciones microbiológicas en cada fase de la vinificación y crianza.

Entre FA y FML tenemos la etapa más crítica para el desarrollo de la Brett. Su desarrollo y su actividad están directamente relacionadas con los alimentos que pueda tener el microorganismo. Una de las cosas fundamentales es no tener más de 0.6 g/L de azúcares.

Otro aspecto importante es limitar la cantidad de los precursores de los etil fenoles; los ácidos fenólicos (cumarico, ferúlico).

Además, estos ácidos son los que provocan oxidaciones en vinos y aumentan la sensación de amargor. Para poder mantener la frescura y limitar las oxidaciones en vinos tintos, se recomienda limpiar los vinos y eliminar los precursores que pueden llegar a perder las características de los vinos.



KIT BRETT

Crea una metodología previsor en la bodega.

Método preventivo y sencillo que permite actuar rápidamente.





equilibrio en boca

El paso por boca y el recuerdo final que deja tu vino es lo que seducirá finalmente al consumidor y le invitará a repetir la experiencia; a volver a comprarlo y a recomendarlo. Normalmente con armonía, redondez y persistencia, el éxito está al alcance.



equilibrio en boca

La sensación global en boca se podría definir mediante el volumen y la persistencia.

- **VOLUMEN** = grasa + estructura + aroma
- **ESTRUCTURA** = acidez + astringencia + alcohol
- **La persistencia prolonga el recuerdo del vino e invita a seguir disfrutando.**

A pesar del minucioso trabajo de extracción y fermentación, la madurez de la uva, la prudencia en la extracción o la exigencia de colores pálidos pueden dejarnos vinos con carencias incluso con desequilibrios en boca (falta de dulzor o de grasa, centro de boca vacío, poca persistencia...) que, eventualmente, precisen acciones reequilibrantes.



El **sweet-spot** del alcohol es el grado óptimo que potencia la sensación de **dulzor y sedosidad** de un vino sin caer en sensaciones ardientes. Cuando este no es suficiente se puede compensar con el roble con más o menos impacto aromático según precise el vino.

También se puede trabajar con gomas tipo seyal en una fase más avanzada de la crianza.

DULZOR



GRASA

La sensación de grasa tiene dos roles fundamentales: **equilibrar excesos de estructura** y **llenar el centro de boca**. Puedes potenciar esta sensación con macromoléculas polisacáridicas de origen vegetal (madurez de uva, roble) o de origen microbiológico (lías de levaduras). Uno de los factores en la selección de las levaduras es su contenido en estos compuestos. Es por eso que, a día de hoy, existen **levaduras ricas en manoproteínas (LEVULINE BRG)** y su facilidad de liberación durante la FA.

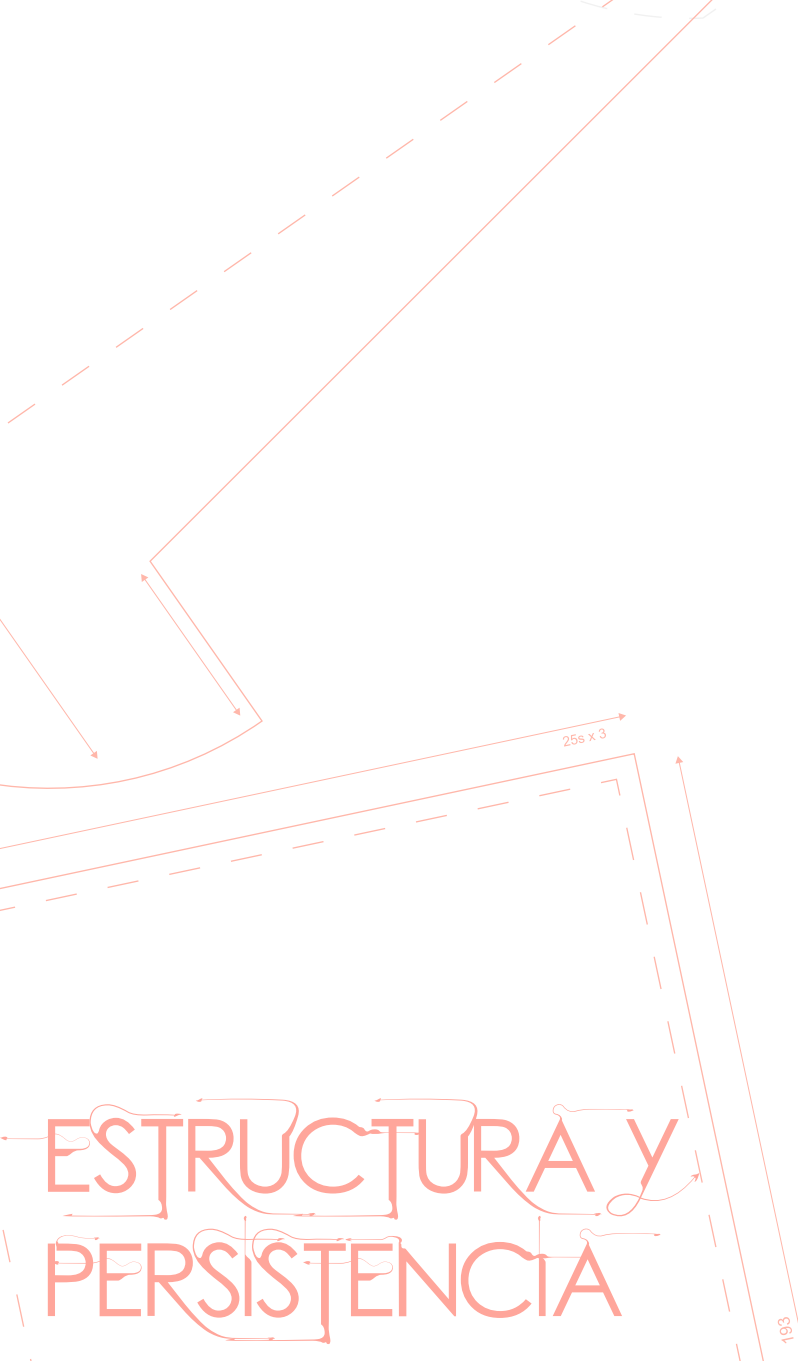
Una vez realizada la FA, los polisacáridos de las levaduras se obtienen con una **crianza sobre lías y en presencia de actividades enzimáticas glucanasas (LYSIS ELEVAGE)** que favorecen la degradación de las levaduras y la liberación de estos compuestos.



A parte de la acidez y el alcohol, **los taninos de la uva son los principales responsables de la estructura**, su impacto depende tanto de la cantidad como de la calidad. En el caso de los vinos tintos un tanino reactivo poco maduro da estructura pero con agresividad, por el contrario un tanino maduro estructura con armonía. De ahí la necesidad contemplar bien la madurez de la uva a la hora de definir la relación T/A con la que descubar, que no debería ser superior a 4.

Los taninos elágicos del roble sean en polvo o en chips (con sus beneficios secundarios) además de estructurar, aumentan la persistencia del vino.

ESTRUCTURA Y
PERSISTENCIA



BATONEADORES XS y XL



Trabajo de lías en depósitos de 10 a 2.000 hl.

Equilibra la boca por aporte de grasa.

Protege los aromas y mejora la resistencia a la oxidación.



GENESIS PRIME



Llena el centro de boca y equilibra la estructura.

Protege los aromas por amortiguación del sistema red/ox del vino.

Sustituye la lías cuando estas no son adecuadas.

OENOTANNIN VELVET



Estabiliza el color en los vinos tintos.

Aporta estructura.



El arte de realzar el vino a través de la madera.

El vino y la madera han estado siempre estrechamente relacionados. Se trata de una relación excepcional, donde uno se complementa con el otro. Para entender el papel fundamental en esta pareja (vino-madera) deberíamos tener en cuenta las siguientes consideraciones: **vino, madera y condiciones de la guarda.**

EL ROBLE
Y EL VINO

El roble es la herramienta que permite realzar todo lo conseguido con la uva, hasta ajustar los equilibrios del vino para corregir ciertos problemas de la añada.

Lo curioso es que todos, a pesar de cuándo lo hagamos, buscamos el mismo objetivo: respeto por la fruta, dulzor, grasa, armonía y redondez. Sin embargo, los resultados no pueden ser iguales si utilizamos los alternativos en FA, entre FA y FML, finalizada la FML o seis meses más tarde antes de embotellar. En función del vino y del objetivo deseado adaptaremos el tipo de madera y el momento de aplicación.

EL ROBLE
Y EL VINO



BOISÉ BF

Fruta, volumen y estructura en boca.

La madera de roble sin tostar BF conserva todas las características de su origen botánico.



BOISÉ AFR

Frescor aromático y viveza en boca.

Desarrollada inicialmente para los vinos blancos, enriquece el vino con notas frescas y mentoladas.

Se constituye por ser una mezcla de maderas tostadas a muy bajas temperaturas que hacen que el producto sea más complejo.

Indicada especialmente para vinos blancos y rosados y tintos sobremaduros.



BOISÉ SCA

Complejidad, volumen, dulzor y estructura en boca.

La mezcla de maderas tratadas a diferentes temperaturas contribuye a la expresión frutal del vino y enriquece su complejidad aromática con notas tostadas.



BOISÉ SCI 00

Redondez y centro de boca sin aporte de notas en nariz.

Desarrollada a partir de robles enológicos seleccionados bajo criterios analíticos y organolépticos para aportar grasa y redondez en boca.

Su formulación exclusiva, hace que no aporte ninguna nota de madera en el vino.



BOISÉ SCI 80 XL

Notas de vainilla, pastelería y estructura en boca.

Logra un nivel alto de intensidad aromática aportando notas dulces de vainilla. Indicada en variedades pirácicas para la integración de la parte vegetal. Estructura la boca, consiguiendo vinos con más persistencia y longitud.

EL ROBLE
Y EL VINO

BOISÉ DCA



El procedimiento de “doble tostado” elimina una parte de los taninos de la madera preservando y potenciando las características aromáticas y gustativas desarrolladas en cada nivel de tostado.

BOISÉ DC 180



Complejidad y dulzor.

Ayuda a madurar la fruta del vino, aportando notas de vainilla.

Modifica poco la estructura del vino, aportando sobre todo redondez.

BOISÉ DC 190



Aporta, gracias al tostado, notas de caramelo y tostados.

En función de la matriz del vino, puede realzar la fruta fresca y mentolada del vino, aportando notas especiadas como el clavo.

BOISÉ DC 210



Aumenta la intensidad de las notas tostadas que ayudan a potenciar la fruta fresca de los vinos.

Aporta, gracias a su tostado, notas ahumadas.

BOISÉ DC 310



Aporta elevadas notas a tostado.

En dosis limitadas, potencia la fruta fresca de los vinos, realzando la gama de dulzor; como es moka.

SIGNATURE T



Notas torrefactas.

Estructura en boca.

SIGNATURE Y

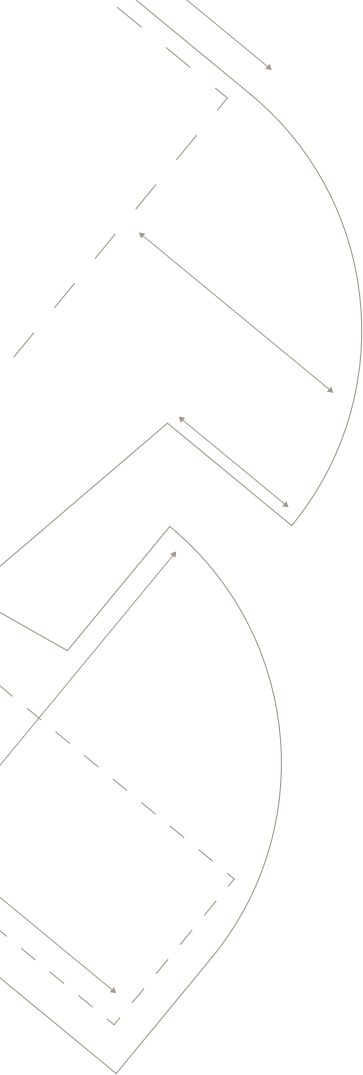


Mantiene la gama aromática.

Ajusta los equilibrios en boca.

EL ROBLE
Y EL VINO





INSPIRATION 07.1

Duelas de perfil vainilla con mucho dulzor en boca.



INSPIRATION 07.3

Duelas de perfil fresco y especiado con dulzor en boca.



INSPIRATION 07.5

Duelas de perfil ahumado, torrefacto con dulzor en boca.

EL ROBLE
Y EL VINO

MINERAL



Frescor y complejidad aromática.

FRUITS



Frutas rojas y redondez en boca.

EQUILIBRE



Graso, con aportes sutiles de madera.

ALTITUDE



Frescor aromático y persistencia.

GRAINS NOBLES



Fruta exótica y dulzor.

ELEGANCE

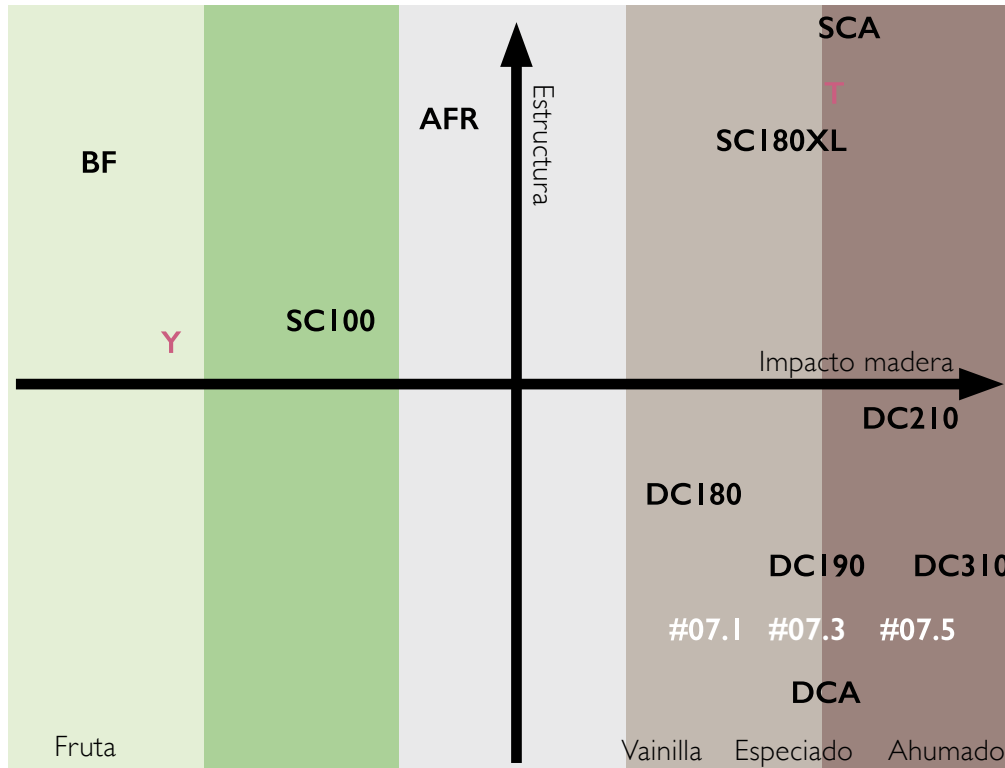


Fruta madura y madera integrada.

EL ROBLE Y EL VINO

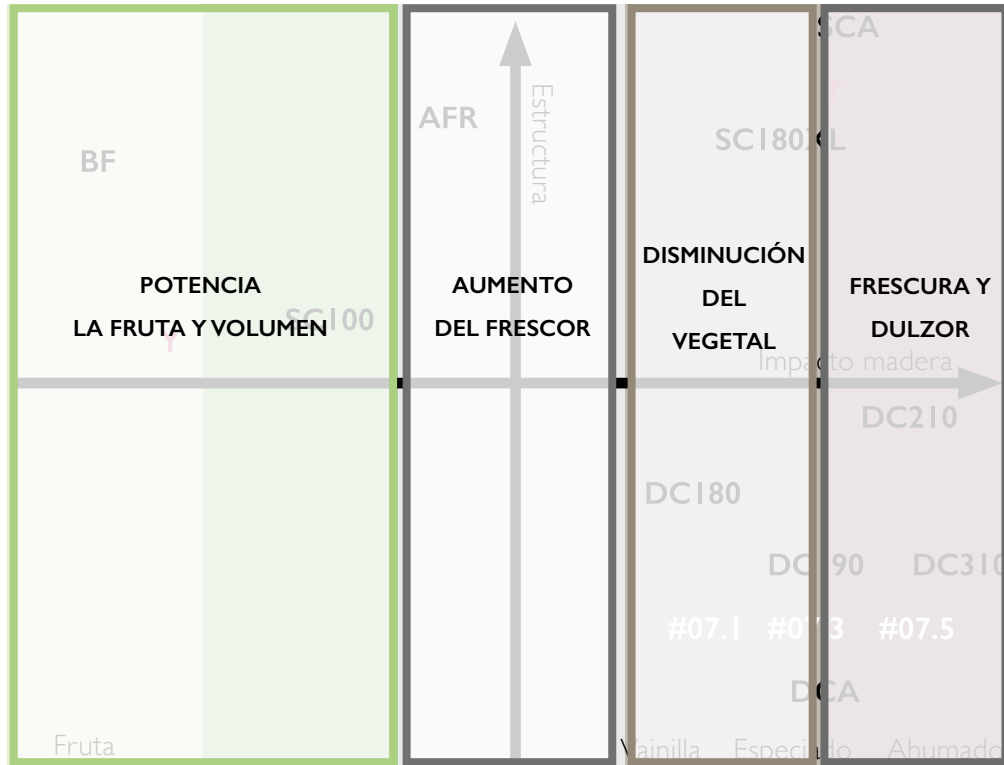


POSICIONAMIENTO EN LA “MATRIZ MADERA”



EL ROBLE
Y EL VINO

SÍNTESIS DEL IMPACTO DEL ROBLE SOBRE EL VINO



EL ROBLE Y EL VINO



AZ3OENO
ENOLOGÍA VIVA

AZ3 OENO, S.L.

**POLIGONO AKARREGI PAB. 5B
20120 HERNANI**

az3oeno@az3oeno.com

T. + 34 943 336 032

F. + 34 943 336 332