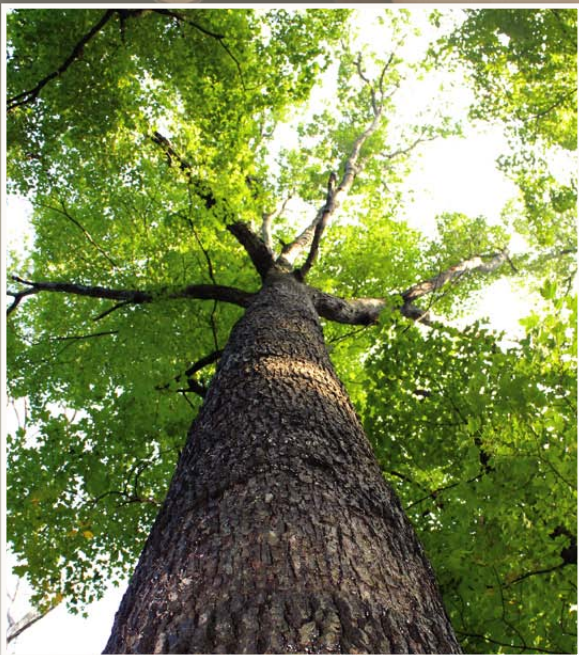




# GRAND CRU *Limited edition*

MADERA ENVEJECIDA AL AIRE LIBRE - 4 AÑOS GARANTIZADOS



La barrica **Canton Grand Cru Limited Edition**, fabricada a partir de madera envejecida durante 4 años al aire libre, tiene una capacidad para amplificar la personalidad de los vinos, aportando notas de roble discretas y sutiles. Esta barrica intensifica el buqué, la paleta aromática y la persistencia en boca, aportando una profundidad y una dimensión adicionales al vino. La barrica **Canton Grand Cru Limited Edition** aporta redondez en boca, con una integración sedosa de los taninos, para ofrecer un paladar más complejo y elegante. Esta barrica es polivalente y se adapta a todo tipo de grandes vinos blancos y tintos.



## SELECCIÓN DE MADERA - 100 % ENVEJECIDA AL AIRE LIBRE

- ◆ Selección minuciosa del origen de la madera de roble blanco americano. Envejecimiento en parque al aire libre durante un mínimo de 48 meses, atestado anualmente mediante un organismo de auditoría externa desde 2006.
- ◆ Cada duela se inspecciona y selecciona manualmente, para una selección de grano fino, sin fallos y con una gran calidad estética.
- ◆ La madera de la barrica **Grand Cru Limited Edition** se envejece en una parte específica de nuestro parque de duelas, denominada "creek yard". Delimitado por un arroyo y protegido por un entorno arbolado, este parque específico posee las condiciones climáticas óptimas para el delicado envejecimiento de esta selección de madera tan particular.

## TOSTADO DE ALTA PRECISIÓN

- ◆ Domado y tostado en brasero abierto alimentado con madera de roble, siguiendo fórmulas muy precisas de tiempo y temperatura, controladas mediante sensores electrónicos informatizados.
- ◆ Varios niveles de tostado exclusivo disponibles: ligero, medio, medio +, intenso.
- ◆ Los fondos también se pueden tostar por encargo.

## NOTAS DE CATA

La barrica **Canton Grand Cru Limited Edition** aporta una nota de roble sutil y fundida, con una integración inigualada, para obtener un increíble refinamiento aromático. Esta barrica incrementa la sensación de profundidad y longitud, respetando al máximo la expresión de la fruta, dejando una sensación de riqueza, volumen y dulzor en la boca.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS EXCLUSIVAS

- ◆ Atestación HACCP (seguridad alimentaria) por organismo externo desde 2006.
- ◆ Trazabilidad informatizada. Cada barrica posee un número de identificación único.
- ◆ Varios análisis de los compuestos haloanisoles y halofenoles, durante toda la cadena de producción.
- ◆ Boca con un contorno de 50 mm cauterizado; contorno de boca de 42-52 mm por encargo. Boca de silicona entregada con las barricas.
- ◆ Aros de acero galvanizado. Colocación de los aros modulable a medida.
- ◆ Duelas de 22 mm disponibles para las barricas Bordeaux.
- ◆ Marcado con láser. Personalización de los fondos por encargo.
- ◆ Acabado manual de alta calidad.
- ◆ Embalaje reforzado disponible por encargo.



La tonelería Canton posee una experiencia inigualada en la producción de barricas de roble americano. Miembro de Chêne & Cie desde 1998, Canton se compromete a largo plazo con el desarrollo sostenible.

CAPACIDAD	LARGO	DIÁMETRO FONDO	DIÁMETRO PANZA	PESO	AROS	GROSOR DE DUELAS
225 L BORDEAUX	93.3 cm	57.0 cm	68.1 cm	50 kg	6 u 8	27 mm
228 L BOURGOGNE	87.1 cm	59.7 cm	70.5 cm	50 kg	6 u 8	27 mm