



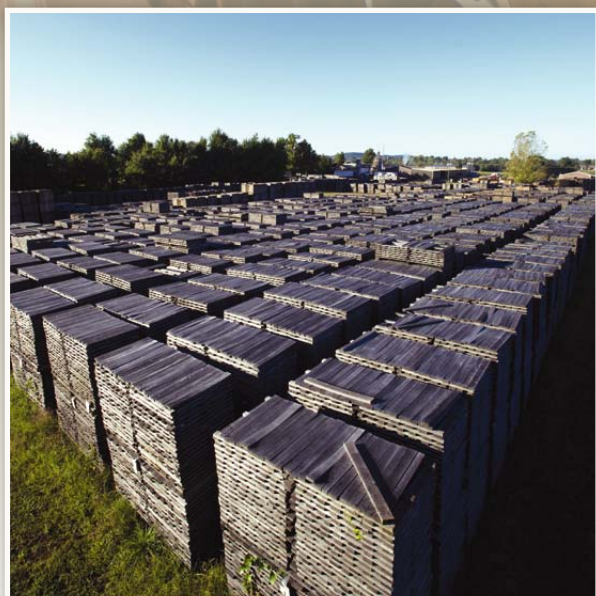
VINTAGE

MADERA ENVEJECIDA AL AIRE LIBRE
2 AÑOS GARANTIZADOS

VINTAGE

P R E M I U M

MADERA ENVEJECIDA AL AIRE LIBRE
3 AÑOS GARANTIZADOS



La barrica **Canton Vintage**, que goza ya de una sólida fama, es el fruto de una selección de madera de roble americano, envejecida al aire libre durante un mínimo de 24 meses. La barrica **Canton Vintage** realza los aromas afrutados del vino y contribuye a reforzar la estructura del paso en boca y la complejidad.

Proponemos también la barrica **Canton Vintage Premium**, fabricada a partir de madera de roble envejecida al aire libre durante 36 meses, procedente de una selección de madera similar a la de la barrica **Canton Vintage**. La barrica **Canton Vintage Premium** ofrece mayor sutileza aromática, además de finura y elegancia.

VINTAGE

MADERA ENVEJECIDA AL AIRE LIBRE
2 AÑOS GARANTIZADOS

VINTAGE

PREMIUM

MADERA ENVEJECIDA AL AIRE LIBRE
3 AÑOS GARANTIZADOS



SINCE 1933

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.



SELECCIÓN DE MADERA 100 % ENVEJECIMIENTO NATURAL AL AIRE LIBRE

- ♦ Selección minuciosa del origen de la madera de roble blanco americano, serrada siguiendo nuestro pliego de condiciones especialmente exigente.
- ♦ Envejecimiento natural al aire libre certificado por un organismo externo de auditoría, durante un mínimo de 24 meses (Vintage) o 36 meses (Vintage Premium) – atestación anual desde 2006.
- ♦ Selección manual de duelas antes de instalación en parque de envejecimiento, para una selección de grano medio.

TOSTADO DE ALTA PRECISIÓN

- ♦ Domado lento al vapor 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 +, fuerte.
- ♦ Los fondos también se pueden tostar por encargo.

NOTAS DE CATA

Las barricas respetan y realzan de manera agradable la dimensión afrutada, aportando un delicado sabor de madera de roble, aderezado con notas de vainilla, caramelo, avellana, especias suaves, con matices a pastelería. La barrica **Canton Vintage Premium** proporciona una nueva dimensión de complejidad, finura, con una boca sedosa y rica. Las barricas **Canton Vintage** y **Canton Vintage Premium** son adecuadas para vinos blancos y tintos.

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.

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
300 L *	101.0 cm	62.3 cm	75.4 cm	60 kg	6 u 8	27 mm

*SEGÚN DISPONIBILIDAD

CANTON COOPERAGE - www.cantoncooperage.com
Tonelería: 365 S. Woodlawn Avenue – Lebanon KY 40033 (USA)
Oficina comercial principal: Tel.: +1 (707) 836.9742 – Fax: +1 (707) 836.9759