



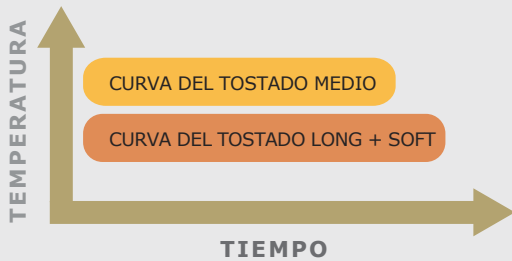
LONG + SOFT

TOSTADO EXCLUSIVO

Desarrollado por nuestro equipo, el tostado Long + Soft es un tostado a temperatura moderada, que se mantiene durante un ciclo de tostado alargado.

Resulta en un tostado muy delicado, suave y largo, que penetra en profundidad hasta el corazón de la duela.

En la crianza, el tostado Long + Soft proporciona notas amaderadas sutiles al vino.



TÉCNICA

En el taller de tostado de Canton, nuestros toneleros altamente calificados tuestan las barricas empleando un tostado tradicional a fuego abierto con una intensidad moderada. Gracias a los sensores conectados que permiten un seguimiento continuo de la intensidad del fuego, mantenemos una temperatura ligera a lo largo del tostado.

El calor se difunde lentamente a través de la duela, hasta su corazón. Resultan cambios en los polifenoles, lactonas y aromas. Al final, tenemos un perfil aromático delicado, en comparación con un tostado medio.

La profundidad del tostado dentro de la madera permitirá liberar componentes durante más tiempo tras el primer uso de la barrica. En la crianza, el tostado Long + Soft ofrecerá muy buenos resultados tanto en la primera como en la segunda añada a la que todavía tendrá mucho que aportar.

El tostado Long + Soft se puede adaptar a barricas de 225 a 500 litros, al conjunto de la gama Canton.



RESULTADO ENOLÓGICO

- Respeto por la fruta y los aromas del vino
- Complejidad reforzada
- Textura en boca equilibrada
- Centro de boca agradable y final largo
- Aromas ahumados y tostados más discretos en comparación con los tostados M y M+

