



## Consejos para el almacenaje y uso de sus barricas Canton nuevas.

Muchas gracias por escoger barricas Canton para la crianza de sus vinos.

### Inspección a la recepción

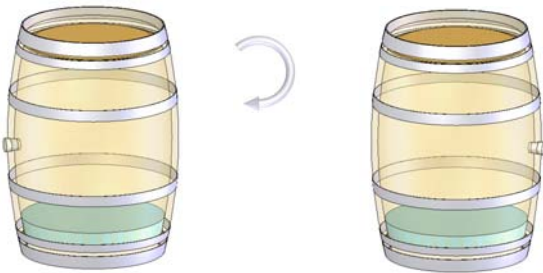
Nuestro departamento de Control de Calidad inspecciona cada pedido para asegurar que corresponda exactamente a sus requerimientos. Se utilizó agua no clorada y aire purificado para chequear fugas.

Para mantener las barricas durante el embarque, se introdujo una pequeña dosis de SO<sub>2</sub>.

No obstante, le recomendamos que inspeccione sus barricas en cuanto las reciba y nos informe cualquier observación que pudiera tener, ya sea a través de su agente, o llamando a la tonelería al teléfono + 1 (270) 692-9888.

### Para un uso inmediato

#### Procedimiento 1:



- ✓ Verter 10 a 15 litros de agua libre de cloro preferiblemente tibia en la barrica.
- ✓ Girar la barrica con el tapón cerrado, asegurándose que el agua moje completamente la superficie interior de la barrica.
- ✓ Poner la barrica verticalmente sobre uno de los fondos durante 3 a 12 horas.
- ✓ Dar vuelta la barrica y dejarla sobre el otro fondo por 3 a 12 horas.
- ✓ Vaciar la barrica y dejarla escurrir con el agujero del tapón hacia abajo, hasta que no haya rastro de agua. .

Si a pesar de nuestros controles usted observa la menor pérdida de líquido, es probable que esta cese por si misma en un período corto de tiempo.

Si la fuga no se cierra al cabo de 24 horas, por favor contacte su agente o la tonelería.

### Para un uso posterior

La madera de los toneles mantiene el equilibrio con su entorno. Las condiciones de almacenaje influyen en la barrica.

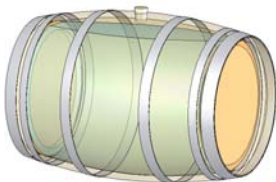
En caso de almacenaje prolongado:

- ✓ Mantenga la barrica en su embalaje original.
- ✓ Asegure la ausencia de contaminación en el ambiente.
- ✓ Mantenga la humedad ambiente en aproximadamente 70%.
- ✓ Mantenga la temperatura entre 12 y 15°C.
- ✓ Mantenga la barrica alejada de corrientes de aire. .

Si estas condiciones de almacenaje son respetadas, las barricas pueden prepararse para el uso de acuerdo al Procedimiento 1.

Si las condiciones fueran distintas (ambiente cálido y seco), por favor siga el Procedimiento 2.

#### Procedimiento 2:



- ✓ Llenar la barrica con agua tibia sin cloro.
- ✓ Dejar reposar la barrica durante 24 a 48 horas.
- ✓ Vaciar la barrica y dejarla escurrir con el agujero del tapón hacia abajo hasta que haya desaparecido todo rastro de agua.