



Grand Cru

MADERA ENVEJECIDA AL AIRE LIBRE - 3 AÑOS GARANTIZADOS



Con duelas de roble americano envejecidas al aire libre durante 3 años, la cualidad principal de la barrica **Canton Grand Cru** es su contribución al equilibrio de los vinos. La selección de grano fino de esta barrica ofrece una extracción lenta y regular de los compuestos aromáticos de la madera. En la nariz, notas de especias suaves aderezan un sutil aroma de roble tostado, en una amplia paleta aromática. El paladar es extremadamente delicado. Compleja y elegante, la barrica **Canton Grand Cru** permite un maridaje armonioso de la madera y el vino, realzando la estructura y alargando el final de los grandes vinos.



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 36 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.

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 +, fuerte.
- ♦ Los fondos también se pueden tostar por encargo.

NOTAS DE CATA

La barrica **Canton Grand Cru** ofrece una perfecta integración de madera y vino, aportando elegancia, complejidad y equilibrio. Se obtienen unos aromas complejos con matices de madera tostada y especias, acompañados de notas de caramelo, panecillo, canela y nuez moscada. La barrica **Canton Grand Cru** se adapta especialmente bien a largos periodos de envejecimiento.

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.



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.

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