



DEMPOTOS

BARRICA

MAGYAR

ROBLE HÚNGARO

El estilo pleno del roble húngaro realza los sutiles matices de las variedades de uva de todo el mundo.



DEMPOTOS

MAGYAR – La barrica MAGYAR, la expresión de sutiles matices y respeto por los aromas varietales.

Aromas discretos

La barrica MAGYAR procede de roble quercus petraea de los bosques del Este de Europa, un gran terroir de robles europeos. Seleccionado y hendido, luego madura de forma natural en el parque de madera de Demptos durante 24 o 36 meses. El roble húngaro se revela bajo los efectos combinados del viento, el sol y la lluvia. Se caracteriza por fracciones aromáticas que recuerdan a la vainilla y las especias. Su contenido tánico limitado limita las sensaciones de amargor y astringencia.

Potenciador del sabor y estabilizante

Gracias a un aporte controlado de notas tostadas, la barrica MAGYAR respeta los aromas varietales y potencia la expresión de los matices de las diferentes variedades de uva.

Contenance		Epaisseur	Séchage	Chauffe
225 L	Fût Transport ou Fût Transport Allégé	27 mm	24/36 mois	moyenne/ moyenne plus/forte
	Barrique tradition	22 mm		
228 L	Pièce	25/27 mm		
300 L	Fût 300 L	27 mm		

Ideal para vinos aromaticos

Aportando aromas únicos, la crianza de sus vinos en barricas MAGYAR también ayuda en la producción de vinos aromáticos de calidad y asegura una estructura tánica que ofrece estabilidad y resistencia al tiempo durante el envejecimiento en botella.

contact@demptos.fr

www.demptos.fr

