

Nektar **ESSENTIELLE**

La referencia histórica de Pronektar
Envejecimiento de calidad, presupuesto controlado




PROPIEDADES


- Duelas de Roble Francés o Roble Americano.
- Intensidad aromática y complejidad al combinar distintos tostados y tipos de madera.
- Estructura y redondez en boca.


7 mm


OBJETIVO : perfiles de madera placenteros y modernos.


ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

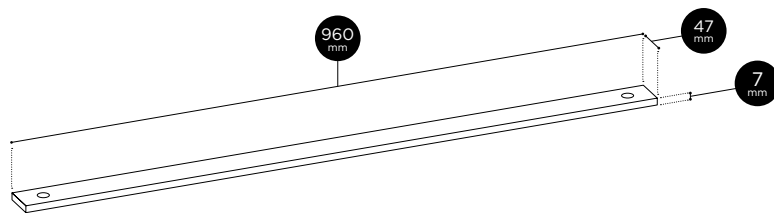
 Roble Francés o Roble Americano

 +/- 200 g

 0,105 m²

 Medio, Medio Plus

 Caja de 100 duelas, palé de 25 cajas



RECOMENDACIONES DE USO

PERIODO ÓPTIMO PARA PONER EN CONTACTO

- Vinos blancos :

Desde la fermentación alcohólica, para obtener un perfil de madera bien integrado y respetar el perfil de fruta.

- Vinos tintos :

Antes de la fermentación maloláctica, para obtener un perfil aromático más complejo y una perfecta integración de la estructura tánica, o al inicio del envejecimiento.

TEMPERATURA DE ENVEJECIMIENTO RECOMENDADA

Superior o igual a 15°C, con una estricta vigilancia de las condiciones microbiológicas.

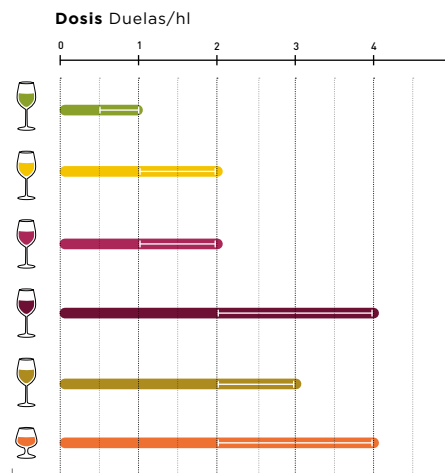
INSTALACIÓN

Se recomienda anclar las duelas a la parte central del depósito, mediante bridas, flejes o abrazaderas aptas para su uso con productos alimentarios, o montarlas en la estructura sobre varillas de acero inoxidable.

TIEMPO DE CONTACTO RECOMENDADO

Al menos 4 meses, controlando por cata.

DOSIS DE USO RECOMENDADAS



Ver leyenda página 19

CASOS PRÁCTICOS DE USO

Con variedades de uva blanca ricas (Chardonnay, Gros Manseng, Marsanne o Roussanne), para obtener intensidad aromática y complejidad: 2 duelas/hl, 50% roble francés tostado medio, 50% roble francés tostado medio plus, al inicio de la fermentación alcohólica.

Con vinos de Tempranillo faltando de madurez, para disminuir la tancidad no madura que sobresale, enmascar verdores del vino, para dar más volumen y complejidad en boca: 3 duelas/hl, 1/3 roble francés tostado medio, 1/3 roble francés tostado medio plus, 1/3 roble americano tostado medio, desde la fermentación maloláctica, o al inicio del envejecimiento.



Para ayudarle en sus decisiones enológicas, póngase en contacto con su asesor técnico Pronektar

Producto Nektar Essentielle roble Frances tostado Medio y Medio +
Dosis 2,8 duelas/hL
Momento del contacto Envejecimiento
Tiempo de contacto 5,5 meses
Variedades Merlot - Cabernet Sauvignon
Vendimia 2010
Area geográfica Languedoc, Francia

LEYENDA:

- - - Nektar Essentielle roble Frances tostado Medio
- Nektar Essentielle roble Frances tostado Medio +

