

# Nektar **EXCELLENCE**

Selección de granos finos  
Envejecimiento elegante y refinado



## PROPIEDADES

- Duelas de Roble Francés, selección grano fino - Tamaño del grano < 2.5 mm.
- Complejidad y sutileza aromática.
- Elegancia de los taninos, y redondez en boca.

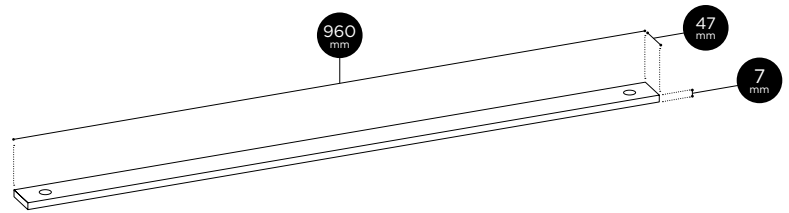
7  
mm

**OBJETIVO :** perfiles de madera refinados y elegantes.

## ESPECIFICACIONES

### TÉCNICAS

	Roble Francés
	+/- 200 g
	0.105 m <sup>2</sup>
	Ligero, 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 integrada 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.

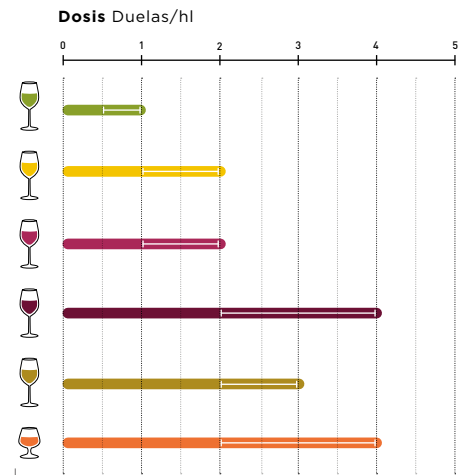
#### INSTALACIÓN

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 vinos varietales concentrados y perfectamente maduros (Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris o Verdejo), para obtener un perfil elegante y complejo con notas de madera, aproximado al de un envejecimiento tradicional: 2 duelas/hl, 1/3 tostado ligero, 1/3 tostado medio, 1/3 tostado medio plus, al inicio de la fermentación alcohólica. Atención: No se exceda con las dosis, sobre todo en el caso de Tostados ligeros, para no degradar los tiores varietales.

Sobre vinos Merlot potentes y concentrados, para obtener un intenso perfil con notas de madera, pero sutil y elegante: 3 duelas/hl, 50% tostado medio, 50% tostado medio plus, desde la fermentación maloláctica, o al inicio del envejecimiento.



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

<b>Producto</b>	Nektar Excellence tostado Medio
<b>Dosis</b>	3,0 duelas/hL
<b>Momento del contacto</b>	Envejecimiento
<b>Tiempo de contacto</b>	4,5 meses
<b>Variedad</b>	Merlot
<b>Vendimia</b>	2007
<b>Area geográfica</b>	Italia

#### LEYENDA:

- Nektar Essentielle de roble Frances tostado Medio
- Nektar Excellence tostado Medio

