

Nektar **EXCLUSIVE**

La duela super Premium
Destinada al envejecimiento de vinos de gama alta








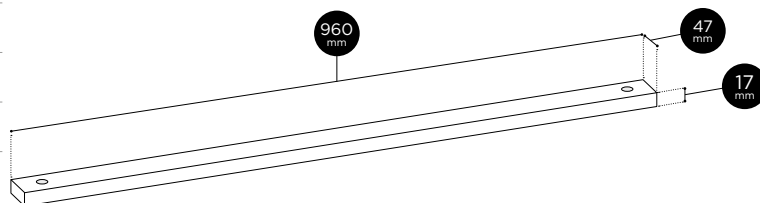
PROPIEDADES

- Duelas de Roble Francés de gran espesor, para una extracción muy progresiva de los componentes de la madera.
- Una aportación aromática elegante y compleja que respeta el perfil de fruta y la autenticidad del terroir.
- Estructuración progresiva y elegante, amplitud, redondez y persistencia en boca.

OBJETIVO: perfiles de madera de gama alta, para vinos excepcionales que provienen de grandes terroirs y viñedos trabajados con esmero.

ESPECIFICACIONES
TÉCNICAS

	Roble Francés
	+/- 500 g
	0.125 m ²
	Ligero largo, Medio, Medio Plus
	Caja de 40 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.

TEMPERATURA DE ENVEJECIMIENTO RECOMENDADA

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

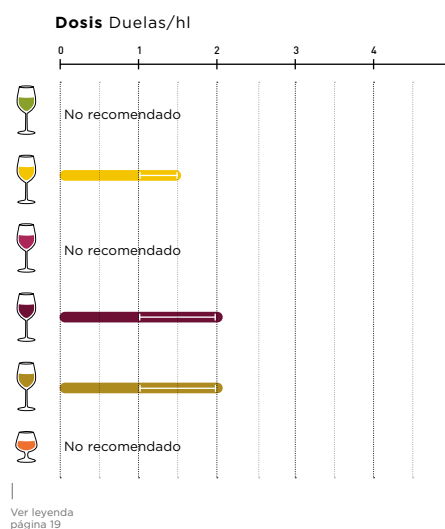
INSTALACIÓN

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 8 meses, controlando por cata.

DOSIS DE USO RECOMENDADAS

CASOS PRÁCTICOS
DE USO

Sobre una mezcla de Merlot y Cabernet potente y concentrado, para obtener un perfil de madera complejo y elegante que respete la autenticidad del terroir, y aproximado al de un envejecimiento tradicional: 2 duelas/hl, 20% tostado ligero, 50% tostado medio, 30% tostado medio plus, desde la fermentación maloláctica.

Sobre vinos generosos, para obtener un perfil de madera complejo y elegante, y aproximado al de un envejecimiento tradicional: 2 duelas/hl, 1/3 tostado medio, 2/3 tostado medio plus, al inicio de la fermentación alcohólica.



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

Producto	Nektar Exclusive tostado Medio
Dosis	1,5 duelas/hl
Momento del contacto	Envejecimiento
Tiempo de contacto	10 meses
Variedad	Cabernet Sauvignon
Vendimia	2014
Area geográfica	Bordeaux, Francia

LEYENDA:

- Testigo
- Duelas Nektar Exclusive tostado Medio

