

DUELAS

# Nektar **XL**

Duela de grandes dimensiones  
Para envejecimientos largos




## PROPIEDADES


- Duelas de Roble Francés anchas y espesas.
- Aportación aromática compleja que respeta el perfil de fruta.
- Potencia, volumen y redondez en boca.


12 mm

**OBJETIVO :** perfiles de madera que respetan el perfil de fruta, con elegancia y complejidad.


## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

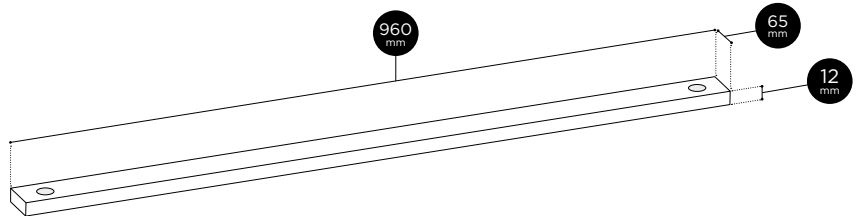
 Roble Francés

 +/- 400 g

 0.150 m<sup>2</sup>

 Ligero, 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 6 meses, controlando por cata.

### RECOMMENDED DOSE RATES



## CASOS PRÁCTICOS DE USO

Sobre variedades de uvas blancas ricas, tipo Chardonnay bien maduros, para obtener un perfil de madera potente y opulento: 2 duelas/hl, 2/3 tostado medio, 1/3 tostado medio plus, al inicio de la fermentación alcohólica.

Sobre variedades de vinos tintos maduros y concentrados, tipo Syrah bien madura, para obtener un perfil complejo de madera que respete las características de la uva, con volumen y potencia en boca: 2 duelas/hl, 50 % tostado medio, 50% tostado medio plus, desde la fermentación maloláctica, o al inicio del envejecimiento.



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

**Producto** Nektar XL  
**Momento del contacto** Envejecimiento  
**Tiempo de contacto** 7 meses  
**Variedades** Tannat - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc  
**Vendimia** 2009  
**Area geográfica** Sud Ouest, Francia

#### LEYENDA:

- Duelas Essentielle de roble Francés tostado Medio +, dosis : 2,0 duelas/hL
- Duelas XL tostado Medio +, dosis : 1,3 duelas /hL

