

TONELES / BARRICAS



100% CENOLOGIQUE



Low Aroma & High Aroma



Low Aroma



ICÔNE

Low Aroma & High Aroma



LAS NUEVAS SELECCIONES ICÔNE

TENEMOS UN CONVENCIMIENTO: CADA VINO MERECE UNA SOLUCIÓN A SU MEDIDA. UNA SOLUCIÓN QUE LE PERMITA REVELAR PLENAMENTE TODO SU POTENCIAL, RESPETANDO SU CARÁCTER ÚNICO Y LA EXPRESIÓN ORIGINAL DE LA UVA.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Modelos

Bordeaux Export
(225L, 27mm)

Otros modelos: consúltenos

Tipo de roble



Roble americano

Tostados

Low Aroma

Recomendación

- Medio Plus (M+)
- Fondos tostados (TH)

Disponibles bajo pedido

- Medio (M)
+ fondos tostados (TH)
- Medio Largo (ML)
+ fondos tostados (TH)

High Aroma

Recomendación

- Medio Plus (M+)
- Fondos tostados (TH)

Disponibles bajo pedido

- Medio Largo (ML)
+ fondos tostados (TH)
- Fuerte (F) + fondos tostados (TH)



ICÔNE ES:

- > Un procedimiento de selección de la madera mediante el análisis de su composición química. Identificamos así la capacidad del roble de generar un perfil de madera preciso para una categoría de vino determinada: se habla de “Potencial Enológico” de la madera.
- > Una gama de barricas que permite asegurar la reproducibilidad de la crianza, con el fin de valorizar el carácter único de sus vinos de forma idéntica año tras año.

Low Aroma & High Aroma

LAS NUEVAS SELECCIONES ICÔNE

Las selecciones de roble bautizadas « *Low Aroma* » & « *High Aroma* » han sido estudiadas específicamente para los vinos tintos concentrados, criados en barricas.

LA SELECCIÓN ICÔNE

Durante la transformación de la tabla de roble en duela, se toman muestras de forma proporcional a la superficie que cada duela ocupará en la barrica.

Estas muestras son analizadas en el laboratorio de SEGUIN MOREAU, con el fin de determinar la concentración de las diferentes moléculas aromáticas y estructurantes, implicadas en el modelo matemático de la selección ICÔNE.

Los resultados del análisis, una vez tratados, determinan el Potencial Enológico de la barrica.

En función del resultado organoléptico que usted busca, sabremos recomendarle la barrica que se adapta mejor a su vino.



¿PARA QUÉ VINOS? ¿PARA QUÉ OBJETIVOS?

Las selecciones *Low Aroma* & *High Aroma* están destinadas principalmente a los vinos tintos concentrados, criados en barricas: Cabernet-Sauvignon, Cabernet Franc, Zinfandel, Tempranillo, Merlot, Malbec, Syrah, Carménère y Pinotage principalmente.

ICÔNE *Low Aroma*

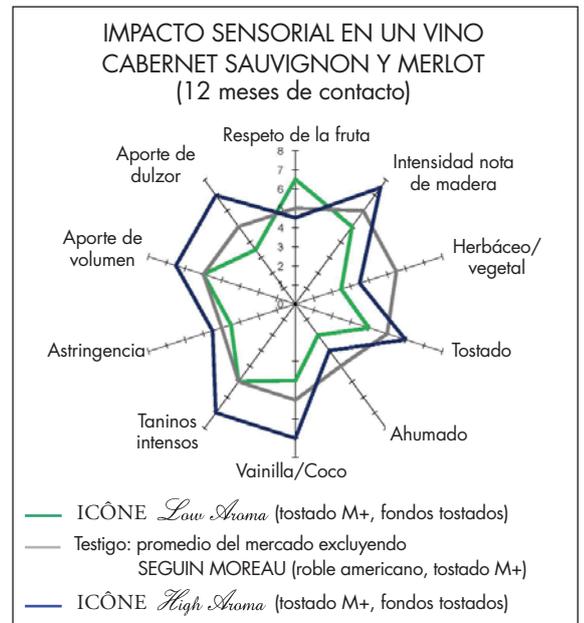
- Un aporte de la madera respetuoso, discreto y fuente de complejidad olfativa. Difiere del aporte tradicional del roble americano debido a la ausencia de notas intensas de coco y ahumado, acercándose así, al estilo que aporta el roble francés.
- Con este modelo, se puede integrar, en el producto final, una alta proporción de barricas nuevas.

ICÔNE *High Aroma*

- Un aporte de la madera expresivo e intenso:
 - sobresalen notas de avellana, coco y vainilla,
 - el vino gana en dulzor, redondez y concentración en boca.

Su potencia es una herramienta para el enólogo, ya que conserva un buen equilibrio: el control de la maduración del roble y de su grado de tostado nos permiten situarnos en un registro olfativo armonioso.

- Esta barrica permite obtener un potente aporte del roble, a veces deseado en ciertos vinos. También puede ser utilizado en una lógica de ensamblaje como un “ingrediente” enológico, al servicio del perfil del vino buscado.



MODO DE EMPLEO

El periodo de llenado de barrica se deja a la libre elección del enólogo: las selecciones *Low Aroma* & *High Aroma* han sido validadas tanto para el caso de llenado temprano de barrica (para fermentación maloláctica en madera) como para un llenado más tardío (crianza con vinos clarificados).

- El tiempo de crianza posible es de 6 a 16 meses. El aporte de la madera es equilibrado a partir de 6 meses, sin embargo la crianza puede prolongarse hasta 12 o 16 meses, en función de las características del vino (variedad, concentración) y del objetivo enológico deseado.



¿SABÍA USTED... ?

El procedimiento ICÔNE permite correlacionar la composición molecular del roble de la barrica con el resultado organoléptico obtenido en el vino, al final de la crianza. ICÔNE es, hasta la fecha, el único procedimiento de este tipo que se centra en el resultado final: nuestro gran interés es ofrecerle una herramienta enológica adecuada para alcanzar el objetivo sensorial que usted se ha fijado.

- Un proyecto sin precedentes:
 - > más de 12 años de investigación fundamental,
 - > más de 4 años de investigación aplicada en bodegas de todo el mundo, con:
 - más de 10 000 análisis de madera realizados,
 - más de 3 000 barricas estudiadas,
 - más de 200 catas comparativas efectuadas por un panel de expertos,
 - > un laboratorio interno con un equipamiento específico funcionando las 24h del día,
 - > más de 200 sitios experimentales en todo el mundo.



CALIDAD Y SEGURIDAD

ICÔNE *Low Aroma & High Aroma* están sometidas a unas rigurosas condiciones de fabricación con el fin de garantizar la seguridad alimentaria y cumplir con los requisitos reglamentarios en vigor.

Los Certificados de Calidad y Seguridad Alimentaria están disponibles previa solicitud: icone@seguin-moreau.fr



CONTACTO

Nuestros equipos están a su disposición para ayudarle y compartir su experiencia ICÔNE *Low Aroma & High Aroma*. Para obtener asesoramiento personalizado, póngase en contacto con nosotros: icone@seguin-moreau.fr



"Inspired by the past,
built for the future"

www.seguinmoreau-icone.com

SEGUIN MOREAU
Z.I. Merpins - BP 94
16103 COGNAC
Tél.: +33 (0)5 45 82 62 22
Fax : +33 (0)5 45 82 14 28

SEGUIN MOREAU Bordeaux
16, quai Louis XVIII
33000 BORDEAUX
Tél.: +33 (0)5 56 38 28 37
Fax : +33 (0)5 32 00 19 85

SEGUIN MOREAU Bourgogne
ZAC du Pré Fleury - Les Creusottes Nord
71150 CHAGNY
Tél.: +33 (0)3 85 87 22 23
Fax : +33 (0)3 85 87 22 34
SEGUIN MOREAU Australia

Post Office Box 5 – HINDMARSH,
SOUTH AUSTRALIA 5007
Tél.: +61 (0)8 8340 5400
Fax : +61 (0)8 8340 5401