


COLLITA I CONFECCIÓ

DE VINS QUE ENAMOREN



AZBOENO
ENOLOGÍA VIVA



**“Jo tan sols bec vi
en dues ocasions,
quan estic enamorada
o quan no”.**

Coco Chanel

Una afirmació tan atrevida només podia pertànyer a una dissenyadora que marcaria un abans i un després en la història de la moda, la mateixa Coco Chanel.

Coco Chanel, que, entre moltes altres propostes d'avantguarda, va cedir el seu logo a Château de Crémat perquè s'utilitzés **com a etiqueta de les seves ampolles.**

Des d'AZ3 volem posar en valor la tasca dels dissenyadors de vi i compartir amb els professionals de l'enologia un món tan suggeridor i atractiu al mateix temps.

En aquesta guia trobaràs tots els **processos i eines necessàries** per dissenyar el vi que aconseguirà enamorar als teus clients.



color

VINS BLANCS

VINS ROSATS

VINS NEGRES

aroma

CLIMA - VARIETAT - DATA DE VEREMA

ITINERARI ENOLÒGIC

SOSTENIBILITAT EN EL TEMPS

FERMENTACIÓ

FA SMARTFEED

equilibri en boca

DOLÇOR

GREIX

ESTRUCTURA I PERSISTÈNCIA

EL ROURE I EL VI

ÍNDEX



Prenent la promoció
i el packaging com a
temps zero, el

color

és el primer impacte del vi
que percep el consumidor;
és la **carta de presentació
organolèptica** i la teva
primera oportunitat per
emocionar amb la teva obra.

**Només interpretant
correctament el raïm cada
any podràs definir la seva
extracció i aconseguiràs la
intensitat i tonalitat que
imagines en l'ampolla.**





VINS BLANCS

Els flavonols, localitzats majoritàriament a la pell, són els **responsables del color groc en les varietats blanques**, en el vi són necessaris però en la seva justa mesura.

A la pell es troben també nombrosos precursors aromàtics que pots necessitar per dissenyar el teu perfil.

El repte és aconseguir precursors d'aromes minimitzant l'extracció de polifenoles evitant colors pujats i limitant l'oxidabilitat del vi.
IPT < 8 taní < 350 mg/l.



INTERPRETAR LA MADURESA DEL RAÏM

- L'estrès hídric i temperatures molt elevades durant la maduració augmenten l'extractabilitat del raïm
- La grandària de baia condiona la proporció most/ pell i per tant, el resultat de la maceració, quant maceraràs **aquest any?**



DOMINAR ELS FACTORS D'EXTRACCIÓ I ADAPTAR-LOS A L'ESTAT DEL RAÏM

- Temperatures moderades, de 12-14°C limiten l'extracció de polifenols.
- Utilitzar enzims amb les activitats adequades afavoreixen una extracció selectiva.
- Paràmetres a limitar: SO₂ i temps, ja que a nivells alts afavoreixen l'extracció de taní.



VINS
BLANCS



LYSIS INTENSE

Accelera el desfangat.

Escurça el temps de maceració.

Menys compostos fenòlics.

Vins més aromàtics.



VINIFICATEUR SR

Elimina l'excés de polifenols.

Manté la tonalitat en el temps.

Protegeix els aromes.

Evita l'accentuació del color una vegada està el vi en ampolla.

VINS ROSATS

El color del vi rosat és el principal motiu de compra i el seu equilibri és complex i delicat. Des de l'albercoc pàl·lid fins a la grosella la gama és variada, amb una IC de 0'3 a 4 encara que la gran tendència de mercat està a la franja baixa.

Aconseguir un vi que a més de ser fresc i aromàtic, tingui **un color viu, amb la intensitat justa, una bona tonalitat i estable amb el temps és un bon estímul per a les habilitats de qualsevol enòleg.**

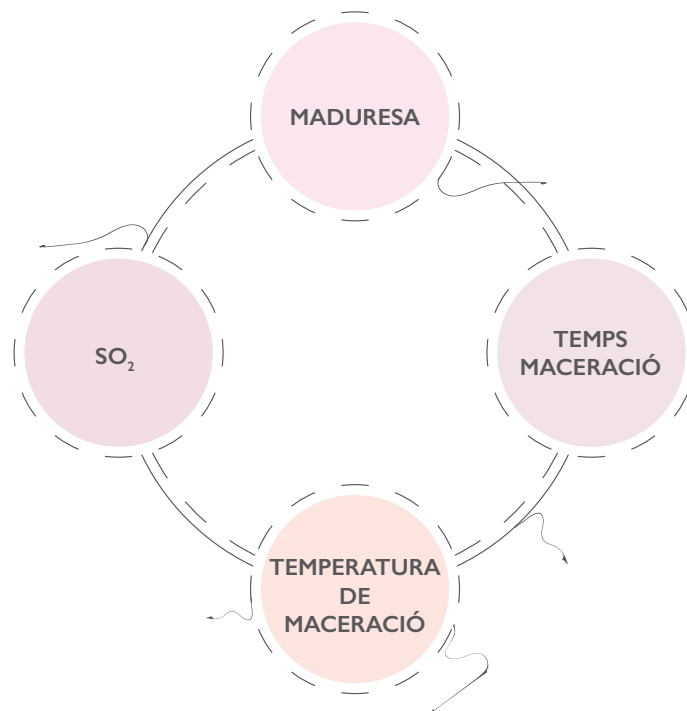
La interpretació de la maduració del raïm cada any i el domini de la maceració són encara més transcendents en aquesta vinificació.



VINS ROSATS

A la maceració **es comencen extraient flavanols i flavonols**, agents d'oxidació i responsables de tonalitats groguenques, i **en el temps van augmentant l'extracció de antocians**.

Amb raïm conreat amb objectiu rosat i veremat en fruita fresca l'extracció d'antocià és relativament lenta, pel que interessa **moderar els agents d'extracció no selectius** que afavoreixen l'extracció de tanins (SO_2 i temperatura).



Quan el rosat ve de sagnat de raïm veremat en fruita madura per a negre, l'extracció de tanins i antocians és més ràpida, atenció al temps de maceració.

L'estabilitat i vivesa del color s'aconsegueix minimitzant els efectes secundaris de la maceració, és a dir **retirar part del taní extret, i dotant al vi del poder reductor adequat**.

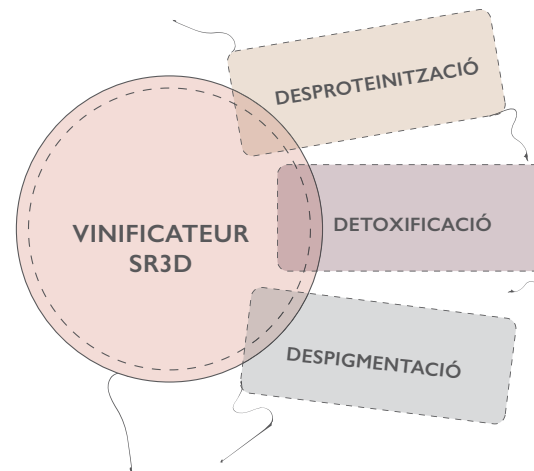
VINS ROSATS

ENZYM COLOR PLUS



Estimula l'extracció selectiva del color vermell/violeta.
Accelera i incrementa l'extracció d'antocians durant la maceració, 30 % més.
Color més estable per l'eliminació de molècules que precipiten els antocians.

VINIFICATEUR SR3D



Definir, aconseguir i establir el color dels rosats.
Preservar l'aroma evitant tractaments més violents en vi acabat.
Disseny d'una boca equilibrada, disminució del amargor.
Disminueix fins a en un 40 % el color dels vins rosats.

VINS NEGRES



A més del rol colorant, **els antocians participen en la sensació de greix en boca** i per tant en el volum global del vi. En qualsevol perfil de vi negre per obtenir una boca amb l'equilibri adequat necessitem un equilibri taní/antocià definit i **parametritzar la maceració** per aconseguir-ho.

Tant en raïm de perfil fruita fresca com de fruita madura sempre recompensa treballar bé la maceració en fase aquosa que és quan s'extreuen els antocians per obtenir el màxim possible i després regular l'extracció de taní segons l'equilibri T/A objectiu.



VINS NEGRES

PODEM SABER QUANTS ANTOCIANS TENIM DURANT LA VEREMA?

Els antocians són indicadors de la maduresa dels raïms negres, en particular de la seva maduresa fenòlica. La seva presència contribueix al color del vi. La seva síntesi està relacionada amb la síntesi dels tanins, responsables de l'estructura del vi. Aquesta síntesi està estretament relacionada amb el sòl, el clima i el suport vegetal.

Amb l'escalfament global, la diferència entre la maduresa tecnològica i la maduresa fenòlica és cada vegada més important: en efecte, el raïm presenta un potencial alcohòlic elevat cada vegada més primerenc en el cicle vegetatiu.

FORCE A:

- Seguiment parcel·lari de la cinètica d'acumulació dels antocians en temps real i no destructiu.
- Classificació parcel·laria segons el potencial dels antocians.

COM ACONSEGUIM EXTREURE'LS ÍNTEGRAMENT?

1. Criomaceració
2. Termomaceració
3. Remuntats intensos des de l'inici fins a 1/3 de FA.
4. Activitats enzimàtiques pectolítiques, cel·lulases i proteases



Els enemics dels antocians durant la maceració són l'oxidació i la precipitació per interacció amb alguns compostos com les proteïnes. La presència de taní el·làgic, en la fase aquosa de la maceració, elimina l'oxigen dissolt i protegeix els antocians per copigmentació fins que obtinguem els tanins del raïm per poder estabilitzar-los.

En l'extracció dels antocians és important protegir-los, perquè són molt sensibles a l'oxidació. La unió que poden donar els antocians amb altres compostos, com poden ser les proteïnes, poden ajudar a precipitar-los. En canvi, **amb els tanins, la polimerització és estable pel que ajuden a mantenir el color.** És per això que una aportació primerenca de taní el·làgic pot donar una copolimerització i protegir els antocians durant el primer terç de la FA.

Just després de FA s'inicia l'estabilització dels antocians mitjançant el treball amb oxigen, amb vi net (< 350 ntu).

VINS NEGRES

ENZYM COLOR PLUS



Accelera i incrementa l'extracció d'antocians durant la maceració.

Color més estable per l'eliminació de molècules que precipiten antocians.

Vins més grassos gràcies a l'alliberament de tanins units a polisacàrids de la paret cel·lular del raïm.

Menor cost econòmic → Major quantitat de most/vi gota.

ENZYM PREMIUM



Accelera el procés de l'extracció del color durant la maceració.

Incrementa l'extracció elements que donen grassa (manoproteïnes i polisacàrids).

Evita tractaments posteriors per reequilibrar els vins.

LYSIS IMPACT



Vins més nets i aromàtics, evita tractaments posteriors.

Augment de qualitat dels vins premsa.

Ajuda a la sedimentació de les partícules en vins carregats.

OENOTANNIN MIXTE MG



BF



Protecció dels antocians i, per tant, la preservació del color.

Limita la dosi de SO_2 a utilitzar.

Millora la limpidesa i obertura aromàtica al final de FA.

El segon impacte que
ens dóna el vi és

L'aroma,

que a més ens predisposa
i prepara la ment per a la
percepció en boca.

**Amb l'aroma et jugues la
possibilitat d'arribar a
seduir al consumidor.**

A la societat actual el sentit
menys desenvolupat és l'olfacte,
l'aroma és probablement la
faceta organolèptica dels vins
més difícil d'identificar i definir
per la majoria de consumidors.
Posa-li-ho fàcil amb un perfil
ben definit i una intensitat
adequada.





CLIMA VARIETAT DATA DE VEREMA

INFLUÈNCIA DE LA VINYA

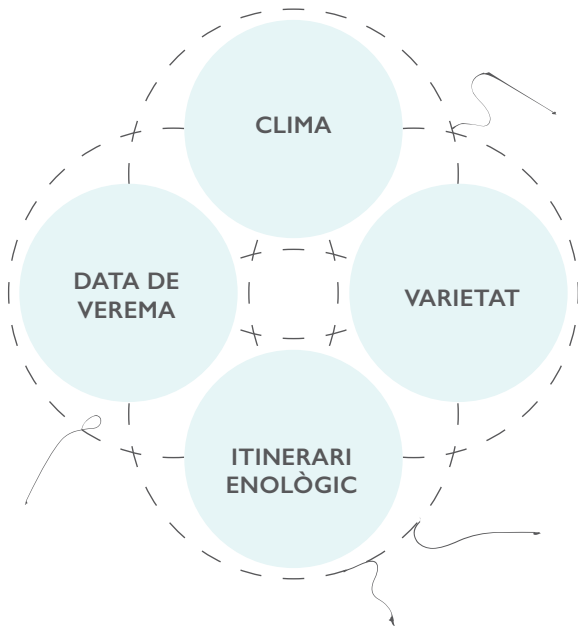


El maneig de la vinya (càrrega, superfície foliar, estat hídric, nutrició, estimulació, etc.) influeixen directament en la fotosíntesi i la resta de processos fisiològics de la vinya. Juntament amb el clima i la meteorologia de l'anyada, defineixen el **perfil aromàtic del raïm**.

CLIMA VARIETAT DATA DE VEREMA

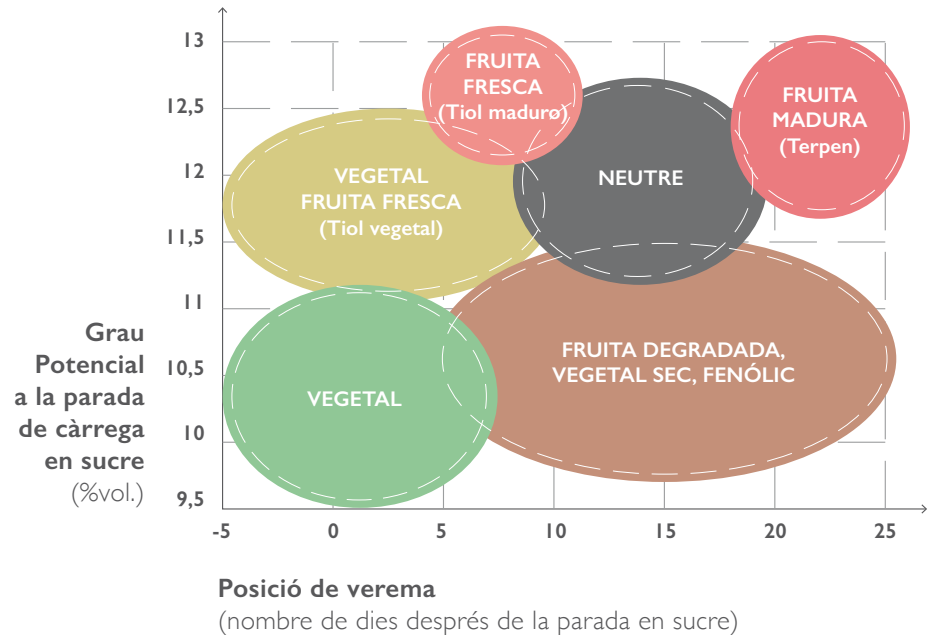
INFLUÈNCIA DE LA VINYA

La interpretació d'aquestes **quatre variables** et conduirà al perfil que vols oferir:



Els controls clàssics de maduració donen una **informació valuosa però incompleta**, ja que no són sempre un reflex directe de l'activitat fisiològica de la planta.

La dinàmica de càrrega de sucre en la baia seguida amb **DYOSTEM** et dirà el tipus de precursors aromàtics que desenvolupa cada parcel·la i el moment màxim de cada tipus d'aromes, fruita fresca (principalment tiols) o fruita madura (principalment compostos terpènics i norisoprenoides).



ITINERARI ENOLOGIC

Una vegada extrets els precursors, només amb l'ITINERARI ENOLÒGIC adequat aconseguiràs expressar-los i estabilitzar-los.

Els principals paràmetres a dominar a la fermentació són: turbidesa, temperatura, soca de llevat i la seva nutrició.

La TURBIDESA del most condiciona directament l'expressió dels diferents estils aromàtics:

Estil	NTU	Temperatura
FERMENTAL	50 a 80	15°C
TIÒLIC-REDUCTOR	150 a 180	17°C
TERPÈNIC	180 a 200	19°C

A mesura que augmenta la turbidesa en els mosts, també augmenten els compostos responsables d'aromes reduïdes (DMDS, metanotioli, lllindar de percepció elevat).

ITINERARI ENOLOGIC

PHYLIA EPL



Extracte proteic procedent de llevats de vinificació.

Una clarificació intel·ligent de vi i most en la seva forma més original.

Vegan Friendly, absència de substàncies d'origen animal.



LYSIS ACTIV 60

Una nova formulació que facilita la clarificació en processos de flotació.

Accelera la productivitat i millora el procés.

LYSIS ULTRA



Estalvi de temps → Estalvi energètic.

Elevada compactació de fangs → Millora el rendiment en most.

Facilita la gestió de la turbidesa.

Limita el temps amb la part sòlida dels raïms.

OENOVEGAN



Eliminació de polifenols i neteja exitosa tant en most com en vi.

Millora el volum en boca

Vegan Friendly, absència de substàncies d'origen animal

SOSTENIBILITAT EN EL TEMPS



És una funció directa de **l'equilibri entre compostos oxidants i reductors en el vi**, llavors la perdurabilitat de l'aroma en el temps s'aconsegueix equilibrant la balança.

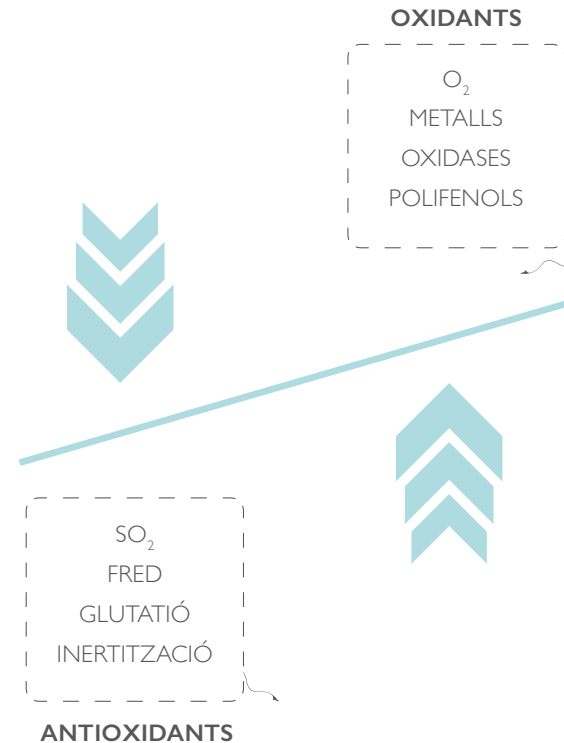


SOSTENIBILITAT EN EL TEMPS

En el raïm trobem el **Glutatió** com a potent antioxidant natural, el seu contingut depèn de factors varietals i de l'estat nitrogenat de la planta amb una relació directa entre el contingut de nitrogen assimilable (FAN) i de glutatió en el most. Un most amb manca de FAN (<150 ppm) no té el poder reductor necessari per protegir els aromes.

Els continguts en glutatió del most poden ajustar-se practicant la smartfood a la vinya i/o a amb extractes de llevat rics en glutatió i altres compostos reductors.

Sovint a la vinya el glutatió dorm amb l'enemic, el coure, i quan tots dos desperten el glutatió queda inactivat. Les aplicacions prop de la data de verema fan que precipiti.



SOSTENIBILITAT EN EL TEMPS



PHYLIA CYS



Protegeix els aromes i manté la frescor dels vins.

Permet utilitzar menys SO_2 .

DIWINE 2+/3+



Disminueix els agents oxidants dels mosts.

Augmenta la durabilitat de la frescor en els vins blancs.

Assegura l'obtenció del perfil vi → Millora la cinètica de FA.



A la fermentació desenvolupes el discurs que has anat estructurant per captivar al consumidor. El primer a **escollir els llevats en els quals confies, per revelar els precursors aromàtics que has obtingut o per crear els aromes** en casos de maduracions bloquejades o varietats poc expressives.

Sigui amb llevats indígenes o seleccionats, és assenyat i racional conduir els processos i treballar amb aquelles soques adequades per aconseguir el perfil que t'has definit pel teu vi.

FERMENTACIÓ



FA SMARTFEED

A close-up photograph of a person's hands using a yellow measuring tape to measure the waist of another person. The person being measured is wearing a light blue long-sleeved shirt and light blue jeans. The person measuring is wearing a white short-sleeved shirt and a black watch. The background is blurred, suggesting an outdoor setting.

Qualsevol que sigui la seva missió **tots els éssers vius ho compleixen millor amb una dieta variada, equilibrada i adequada a cada moment.**

Els llevats no són menys. Una nutrició equilibrada del llevat és aquella que la manté en un estat òptim i li permet realitzar amb normalitat la fermentació. Per a això, se li ha d'aportar la quantitat necessària d'energia i al moment òptim perquè el llevat funcioni correctament.

Els llevats necessiten NH_4^+ a l'inici de fermentació per multiplicar-se i arribar a la població adequada (100 a 120 milions/ml), oxigen i nitrogen amínic (pèptids i aminoàcids) al moment de màxima activitat i després detoxificants (escorça de llevat) per acabar bé.

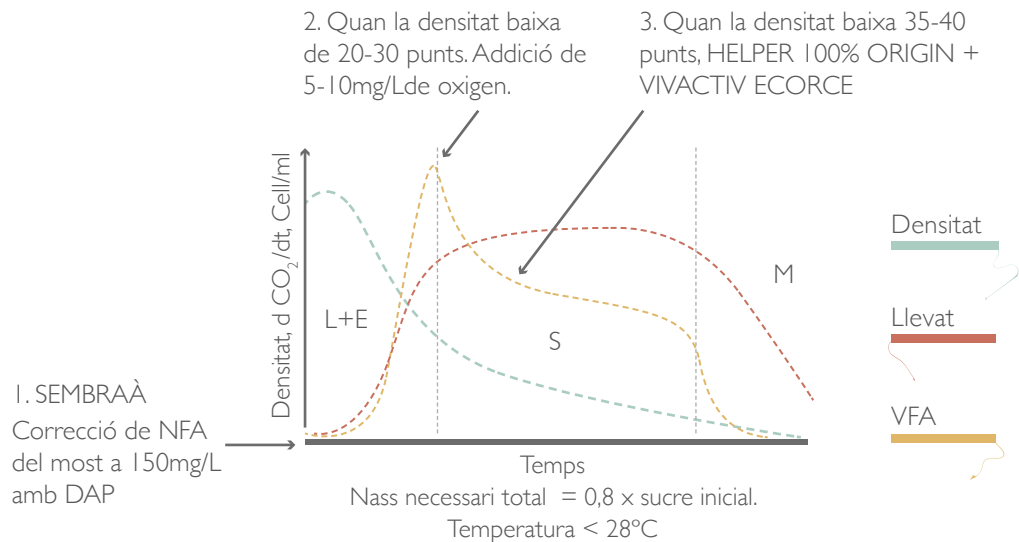
Per iniciar una **FA amb garanties** el llevat requereix 150 ppm de NFA, i per acabar-la bé necessita 0'8 g NFA/ g sucre a fermentar.

Un most amb manca de NFA és deficient en NH_4^+ ja que aquest es consumeix durant la maduració en el procés de proteosíntesis de la planta. Si al verol l'amoni representa sobre un 50% del FAN al moment de la verema cau fins al voltant del 20%.

Maduresa elevada → Grau alcohòlic alt → Baix NFA

FA SMARTFEED

El concepte **smartfeed** per a la fermentació d'un most amb carències consisteix a aportar DAP just iniciada la FA per assegurar una població adequada, i després O_2 i N amínic a l'inici de la fase estacionària (30 punts de densitat aprox) per assegurar la supervivència. Amb especial atenció a l'ordre d'aplicació ja que l' O_2 ajuda al llevat a incorporar i metabolitzar pèptids i aminoàcids per a la síntesi d'elements de membrana. En el cas de GAP > 13'5 una aportació en aquest moment d'elements detoxificants com l'escorça serà agraït per *Saccharomyces* al final de la fermentació.



Una FA lenta o parada implica:

- Descuidar el disseny del vi.
- Immobilització de dipòsits de fermentació.
- Risc de contaminacions microbiològiques.
- Costos de relançament: productes i mà d'obra.
- En definitiva, un cost econòmic elevat. És per això que, una correcta nutrició per als llevats és sempre l'opció més rendible.



FA SMARTFEED

GENESIS NATIVE



Inici ràpid de la FA, redueix el temps de latència.

Millora la implantació de la soca escollida.

Afavoreix un final ràpid de FA.

VIVACTIV AROME



Augmenta la intensitat i el potencial aromàtic → precursors aromàtics (isoleucina, fenilalanina, valina, pèptids).

Baix contingut en aminoàcids sulfurats (metionina) que són precursors de compostos oxidatius → Manté la frescor dels vins.

CLIQUEUR O₂



Assegura un final ràpid i complet de la FA → estalvi de temps i espai.

Disminueix les reduccions → vins nets i oberts.

Estabilitza i potencia els precursors aromàtics, independentment de l'estil que siguin.

Disminució de la mà d'obra → substitueix remuntats oberts i tràfecs d'obertura aromàtica.

HELPER 100 % ORIGIN



Millora la intensitat aromàtica → un llevat ben nodrit millora el seu rendiment aromàtic.

Assegura el final de FA.

VIVACTIV ECORCE



Seguretat fermentativa en condicions adverses → finals de FA ràpids i complets

Vins amb amplitud aromàtica.

Ajuda a augmentar la sedositat dels vins.

SITUACIONS REALS DE CELLER

- Arrencar una FA en dificultats | **LA MARQUISE**



- Obtenir aromes on no els hi ha | **LA FRUITÉE**



- **LA GALA**



- Evitar atacs de Brett - Evitar la contaminació del microorganisme | **LA MARQUISE**



- Expressar aromes varietals | **CI9**



- **SYNERGIE**



- **TT03**



- **LA RAFFINÉE**



- **BRG**



- Guanyar capacitat en celler, rapidesa de FA | **LA MARQUISE**



- Fermentacions en barrica | **L'ELEGANTE**



- **BRG**



- Respecte pels vins blancs i rosats ecològics | **SELECTYS BIO**



FERMENTACIÓ

Moltes vegades, l'ambient del celler està ple de microorganismes, alguns favorables i uns altres no tant, com és la Brett. Un llevat que prové de la vinya especialment en anys de forta pressió microbiològica i si no som estrictes amb **la neteja** pot instal·lar-se en el celler.

Per mantenir un vi lliure de fenols volàtils durant tota la seva vida hem de dominar les poblacions microbiològiques en cada fase de la vinificació i criança.

Entre FA i FML tenim l'etapa més crítica per al desenvolupament de la Brett. El seu desenvolupament i la seva activitat estan directament relacionades amb els aliments que pugui tenir el microorganisme. Una de les coses fonamentals és no tenir més de 0.6 g/L de sucres.

Un altre aspecte important és limitar la quantitat dels precursors dels etil fenols; els àcids fenòlics (cumàric, ferúlic).

A més, aquests àcids són els que provoquen oxidacions en vins i augmenten la sensació de amargor. Per poder mantenir la frescor i limitar les oxidacions en vins negres, es recomana netejar els vins i eliminar els precursors que poden arribar a perdre les característiques dels vins.



KIT BRETT

Crea una metodologia previsorora en el celler.

Mètode preventiu i senzill que permet actuar ràpidament.

FERMENTACIÓ





equilibri en boca

El pas per boca i el record final que deixa el teu vi és el que seduirà finalment al consumidor i el convidarà a repetir l'experiència; a tornar a comprar i a recomanar. Normalment amb harmonia, rodonesa i persistència l'èxit, està a l'abast.



equilibri en boca

La sensació global en boca es podria definir mitjançant el volum i la persistència.

- **VOLUM** = greix + estructura + aroma
- **ESTRUCTURA** = acidesa + astringència + alcohol
- **La persistència allarga el record del vi i convida a seguir gaudint.**

Malgrat el minuciós treball d'extracció i fermentació, la maduresa del raïm, la prudència en l'extracció o l'exigència de colors pàl·lids poden deixar-nos vins amb manques fins i tot amb desequilibris en boca (falta de dolçor o de greix, centre de boca buit, poca persistència...). Eventualment, necessitem accions reequilibrants.



El **sweet-spot** de l'alcohol és el grau òptim que potencia la sensació de **dolçor i sedositat** d'un vi sense caure en sensacions ardents. Quan aquest no és suficient es pot compensar amb el roure amb més o menys impacte aromàtic segons precisi el vi. També es pot treballar amb gomes tipus seyal en una fase més avançada de la criança.

DOLÇOR



GREIX

La sensació de greix té dos rols fonamentals: **equilibrar excessos d'estructura i omplir el centre de boca**. Pots potenciar aquesta sensació amb macromolècules de polisacàrids

d'origen vegetal (maduresa de raïm, xips de roure) o d'origen microbiològic (lies o greix). Un dels factors en la selecció dels llevats és el seu contingut en aquests compostos. És per això que a dia d'avui, existeixen **llevats rics en manoproteïnes (LEVULINE BRG)** i la seva facilitat d'alliberament durant la FA.

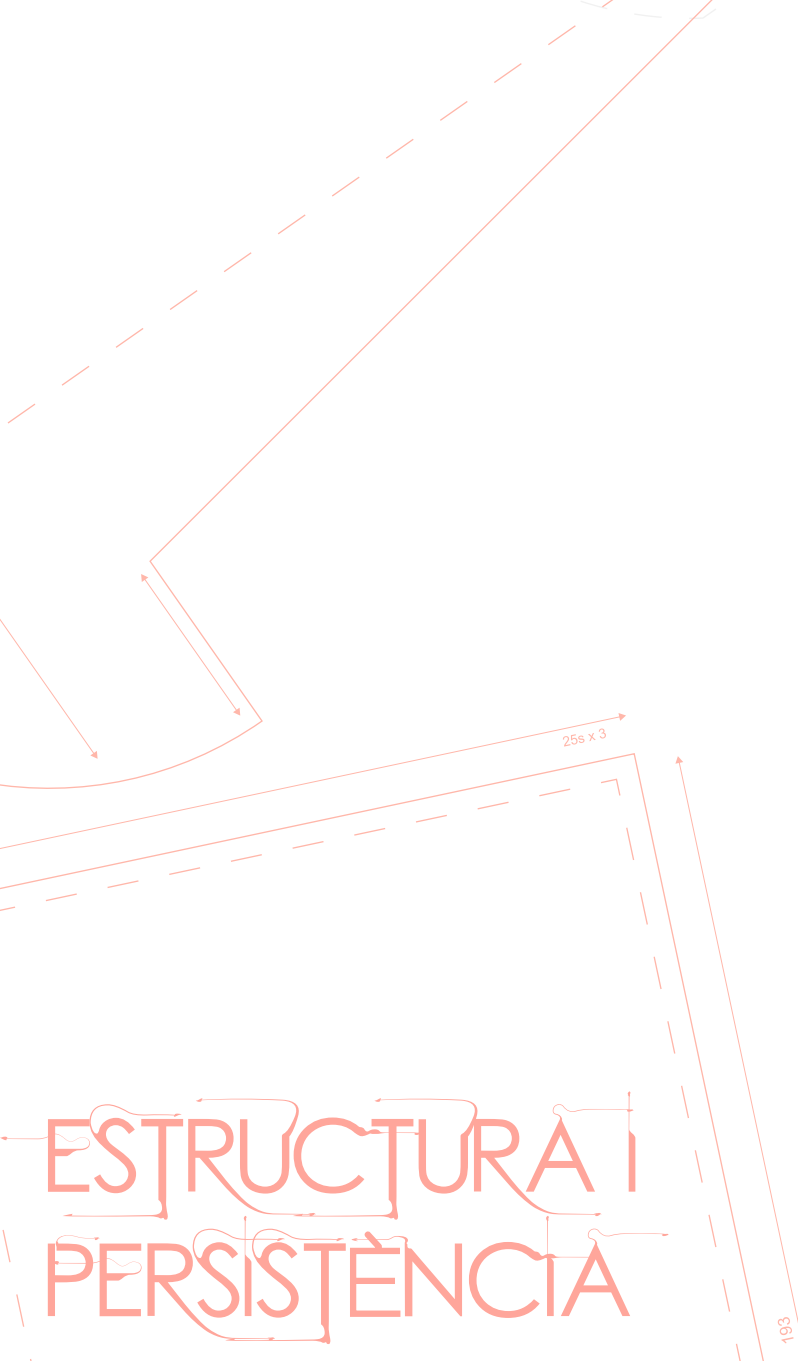
Una vegada realitzada la FA, els polisacàrids dels llevats s'obtenen amb una **criança sobre lies i en presència d'activitats enzimàtiques glucanasses (LYSIS ELEVAGE)** que afavoreixen la degradació dels llevats i l'alliberament d'aquests compostos.



A part de l'acidesa i l'alcohol, **els tanins del raïm són els principals responsables de l'estructura**, el seu impacte depèn tant de la quantitat com de la qualitat. En el cas dels vins negres un taní reactiu poc madur dóna estructura però amb agressivitat, per contra un taní madur estructura amb harmonia. D'aquí la necessitat contemplar bé la maduresa del raïm a l'hora de definir la relació T/A amb la qual descobrir, que no hauria de ser superior a 4.

Els tanins el·làgics del roure siguin en pols o en xips (amb els seus beneficis secundaris) a més d'estructurar augmenten la persistència del vi.

ESTRUCTURA I
PERSISTÈNCIA



BATONEJADORES XS i XL



Treball de lies en dipòsits de 10 a 2.000 hl.

Equilibra la boca per aportació de greix

Protegeix els aromes i millora la resistència a l'oxidació.



GENESIS PRIME



Omple el centre de boca i equilibra l'estructura.

Protegeix els aromes per amortiment del sistema red/ox del vi.

Substitueix les lies quan aquestes no són adequades.



OENOTANNIN VELVET

Estabilitza el color en els vins negres.

Aporta estructura.

ESTRUCTURA I
PERSISTÈNCIA



L'art de compenetrar el vi a través de la fusta.

El vi i la fusta han estat sempre estretament relacionats. Es tracta d'una relació excepcional, on un es complementa amb l'altre. Per entendre el paper fonamental en aquesta parella (vi-fusta) hauríem de tenir en compte les següents consideracions: **vi, fusta i condicions de la guarda.**

El roure és l'eina que permet realçar tot l'aconseguit amb el raïm, fins a ajustar els equilibris del vi per corregir certs problemes de l'anyada.

El curiós és que, malgrat que quan ho fem, tots busquem el mateix objectiu: respecte per la fruita, dolçor, greix, harmonia i rodonesa. No obstant això els resultats no poden ser iguals si utilitzem els alternatius en FA, entre FA i FML, finalitzada la FML o sis mesos més tard abans d'embotellar. En funció del vi i de l'objectiu desitjat adaptarem el tipus de fusta i el moment d'aplicació.

EL ROURE
I EL VI



BOISÉ BF

Fruita, volum i estructura en boca.

La fusta de roure sense torrar BF conserva totes les característiques del seu origen botànic.



BOISÉ AFR

Frescor aromàtica i viva en boca.

Desenvolupada inicialment per als vins blancs, enriqueix el vi amb notes fresques i mentolades.

Es constituït per una mescla de roure torrat a molt baixa temperatures que fa que el producte sigui més complex.

Indicada especialment per a vins blancs, rosats i negres sobremadurs.



BOISÉ SCA

Complexitat, volum, dolçor i estructura en boca.

La mescla de fustes tractades a diferents temperatures contribueix a l'expressió de fruita del vi i enriqueix la seva complexitat aromàtica amb notes torrades.



BOISÉ SCI00

Rodonesa i centre de boca sense aportació de notes en nas.

Desenvolupada a partir de roures enològics seleccionats sota criteris analítics i organolèptics per aportar greix i rodonesa en boca.

La seva formulació exclusiva, fa que no porti cap nota de fusta al vi.



BOISÉ SCI80 XL

Notes de vainilla i pastisseria i estructura la boca.

Aconsegueix un nivell alt d'intensitat aromàtica aportant notes dolces de vainilla. Indicada en varietats pirazíniques per integrar el vegetal. Estructura la boca, aconseguint vins amb més persistència i longitud.

EL ROURE
I EL VI

BOISÉ DCA



El procediment de “doble torrat” elimina una part dels tanins de la fusta preservant i potenciant les característiques aromàtiques i gustatives desenvolupades en cada nivell de torrat.

BOISÉ DC 180



Complexitat i dolçor.

Ajuda a madurar la fruita del vi, aportant notes a vainilla.

Modifica poc l'estructura del vi, aportant sobretot rodonesa.

BOISÉ DC 190



Aporta, gràcies al torrat, notes a caramel i torrats.

En funció de la matriu del vi, pot realçar la fruita fresca i mentolada del vi, aportant notes especiades com el clau.

BOISÉ DC 210



Augmenta la intensitat de les notes torrades que ajuden a potenciar la fruita fresca dels vins.

Aporta, gràcies al seu torrat, notes fumades.

BOISÉ DC 310



Aporta elevades notes a torrat.

A dosis limitades, potencia la fruita fresca dels vins, realçant la gamma de dolçor, com el moka.

SIGNATURE T



Notes torrefactes.

Estructura en boca.

SIGNATURE Y

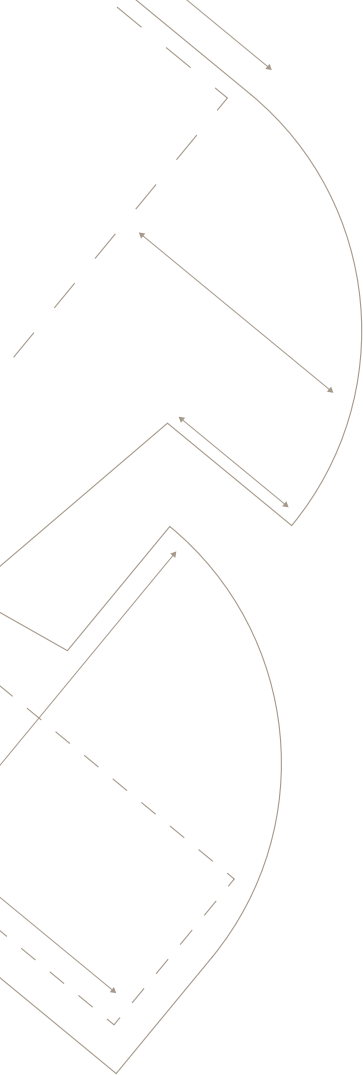


Manté la gama aromàtica.

Ajusta els equilibris en boca.

EL ROURE
I EL VI





INSPIRATION 07.1

Dogues de perfil vainilla amb molta dolçor en boca.



INSPIRATION 07.3

Dogues de perfil fresc i especiat amb dolçor en boca.



INSPIRATION 07.5

Dogues de perfil fumat, torrefacte i dolçor en boca.

EL ROURE
I EL VI



MINERAL



Frescor i complexitat aromàtica.

FRUITS



Fruita vermella i rodonesa en boca.

EQUILIBRE



Gras i aporta notes subtils de fusta.

ALTITUDE



Frescor aromàtica i persistència.

GRAINS NOBLES



Fruita exòtica i dolçor.

ELEGANCE

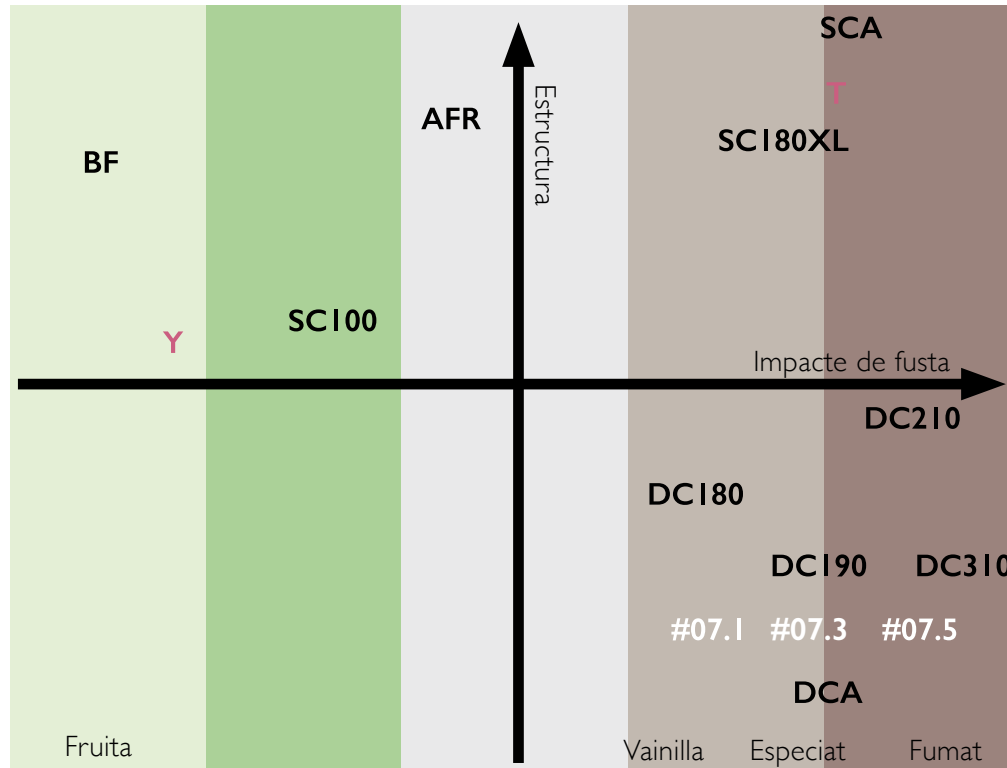


Fruita madura i fusta integrada.

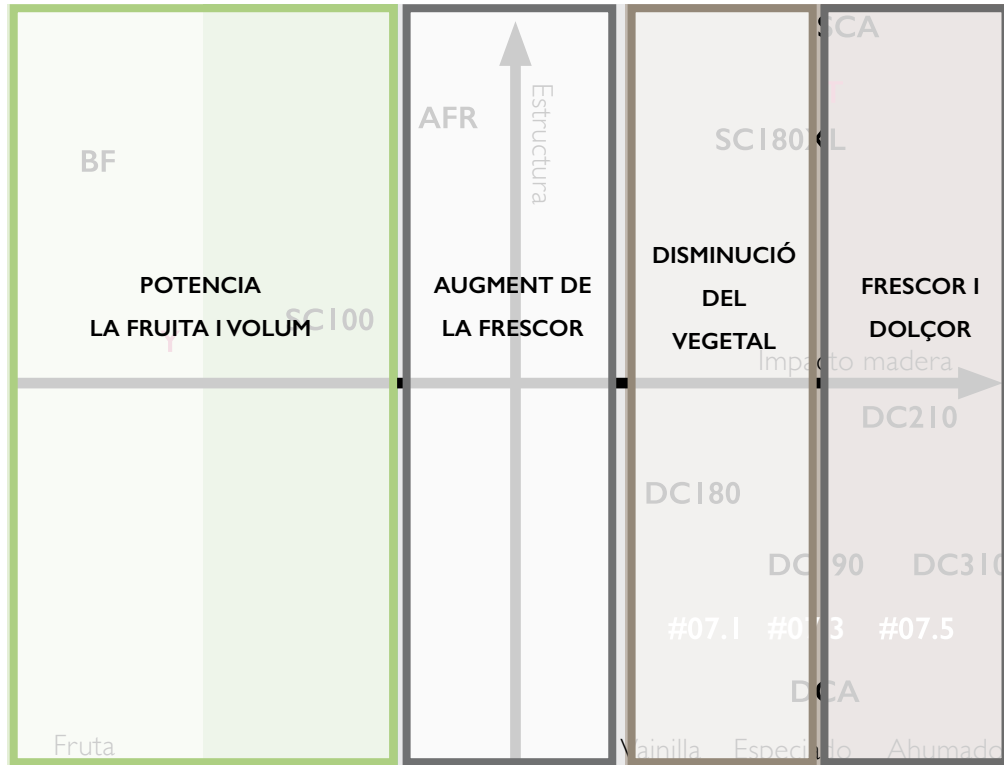
EL ROURE
I EL VI



POSICIONAMENT EN LA "MATRIU FUSTA"



SÍNTESIS DE L'IMPACTE DEL ROURE SOBRE EL VI



EL ROURE
I EL VI



AZ3OENO
ENOLOGÍA VIVA

AZ3 OENO, S.L.

**POLIGONO AKARREGI PAB. 5B
20120 HERNANI**

az3oeno@az3oeno.com

T. + 34 943 336 032

F. + 34 943 336 332