



# Orianza

By SEGUIN MOREAU



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:

### Tipo de roble



Roble americano

### Modelo disponible

Bordeaux Export  
(225L, 27mm)

### Tostados

M / M+ / ML  
Fondos tostados (TH)

A evaluar en función de su objetivo enológico.

### Terminaciones

6 aros galvanizados  
Tapón de silicona

### Embalaje

Cubierta por film de plástico



## ORIGEN Y OBJETIVO ENOLÓGICO

*Orianza* es una barrica inspirada en el **tradicional método de criar los vinos en barrica de roble en España.**

Esta selección de roble americano está orientada a **potentes variedades tintas** y permite **conciliar dulzor aromático y vivacidad en boca.**

## UNA SELECCIÓN ESPECÍFICA

Para fabricar nuestras barricas *Orianza*, seleccionamos lotes de roble americano que **ofrecen la posibilidad de obtener un perfil enológico idóneo y muy característico de esta especie.**

Con el fin de realizar una maduración adecuada de esta selección de "merrains", seguimos **un secado 100% natural mediante exposición al aire libre** en nuestro parque de maderas de Perryville (Missouri).

La barrica *Orianza* es una herramienta muy eficaz para:

- Aportar intensas y características notas de madera que convienen a la identidad de ciertos vinos.
- Contribuir a la complejidad en mezclas.

## ¿SABÍA QUE...?

Los robles americanos se diferencian de las especies europeas por un contenido de whisky-lactonas, en promedio, tres veces superior. Dependiendo de su concentración en los vinos, esta familia de compuestos (presentes naturalmente en el roble) puede contribuir a un impacto aromático muy diferente: reforzar las notas de fruta madura, contribuir a una expresión dulce y avainillada o bien aportar intensas notas de "Coco".

El saber hacer del enólogo se traduce en la elección del modelo de barrica y su respectiva proporción en el ensamblaje final, para alcanzar el estilo y la complejidad aromática que contribuyen a la identidad de su vino.



## MODO DE EMPLEO

La barrica *Crianza* se presta para **crianzas con variados tiempos de conservación (de 6 a 24 meses)**, en función del perfil del vino y del objetivo enológico buscado.

Recomendamos llevar el vino a barrica lo antes posible, ya sea para **efectuar la fermentación maloláctica en barrica** con el fin de aportar mayor complejidad aromática, suavidad y dulzor, o bien justo terminada la misma. En ambos casos se busca una mejor y más rápida integración de la madera.



## PERFIL SENSORIAL

La tipicidad del roble americano, en combinación con un tostado de nivel medio, permite obtener al final de la crianza el siguiente perfil sensorial:

A nivel aromático: notas aromáticas de coco, avellana tostada, caramelo, repostería/pastelería, café con leche, especias.

A nivel gustativo: aporte de dulzor en ataque de boca y un ligero impacto tánico.

Durante los primeros meses de la crianza es común percibir, en el roble americano, una “prise de bois”\* bastante intensa: tostado, madera fresca y un potente impacto tánico en boca. Esta sensación disminuye progresivamente a lo largo de la crianza.

*\*“prise de bois”*: fenómeno observado durante la crianza en barrica que consiste en la percepción de una sensación a madera poco integrada y un aumento importante de la intensidad tánica.



## UNIVERSO AROMÁTICO



## CALIDAD Y SEGURIDAD

Todas nuestras barricas son 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: [oeno@seguin-moreau.fr](mailto:oeno@seguin-moreau.fr)



## CONTACTO

Nuestros enólogos están a su disposición para ayudarle y compartir sus experiencias.

Para obtener asesoramiento personalizado, póngase en contacto con ellos: [oeno@seguin-moreau.fr](mailto:oeno@seguin-moreau.fr)