

TONELES / BARRICAS





ELEMENT

SEGUIN MOREAU



BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Especie

 Roble francés

Modelos disponibles:

Grano fino:

ELEMENT F1, F2 y V1

- . Bordeaux Export (225L, 21 o 27mm)
- . Bourgogne Export o Tradition (228L, 27mm)
- . Bordeaux Château Ferré (225L, 21 mm)
- . Bordeaux Château Tradition (225L, 21 mm)
- . Bordeaux Export (300L, 400L, 500L, 27mm)

Grano extra fino:

ELEMENT X/F1, X/F2 y X/V1

- . Bordeaux Export (225 L, 21 o 27mm)
- . Bourgogne Export o Tradition (228L, 27mm)
- . Bordeaux Château Ferré (225L, 21 mm)
- . Bordeaux Château Tradition (225L, 21 mm)



CREACIÓN DE LA GAMA DE BARRICAS ELEMENT

En 2019, SEGUIN MOREAU imaginó la gama ELEMENT, fruto de un perfecto conocimiento de la madera y sus procesos, del dominio de la técnica tonelera y de la colaboración con los productores de vino más exigentes.

El objetivo era diseñar una herramienta de crianza capaz de “acompañar” **los grandes vinos tintos conservando su integridad frutal, su frescura y las características del terruño.**

ELEMENT busca mantener cierta “tensión” aportando al mismo tiempo una sensación sedosa y persistente en boca.

Así pues, después de tres años de pruebas con algunos de nuestros clientes, esta nueva gama de barricas permite a SEGUIN MOREAU ofrecer un nuevo estilo aromático y gustativo, como complemento a sus otros productos (*ICÔNE, Selection, Classic, Premium...*).

¿POR QUÉ EL NOMBRE DE “ELEMENT”?

Definición de Larousse:

n.m. Cada una de las cosas que componen otra o que se juntan para componer un conjunto, un compuesto.

El nombre de nuestra gama se basa en la importancia que hemos querido dar a cada “elemento” natural que condiciona la calidad final de la barrica.

Combinados con precisión, estos elementos constituyen otro componente fundamental en la elaboración de sus vinos: la barrica ELEMENT.

Nuestro logotipo simboliza los principales elementos de la naturaleza: “**madera**”, “**agua**” y “**fuego**”.

La estrella representa el “**saber hacer**” del maestro tonelero al cual hemos querido devolver todo su protagonismo en este proyecto.



EL PERFIL AROMÁTICO Y TÁNICO DE LA GAMA ELEMENT

La gama ELEMENT, intencionadamente reducida, se compone de **barricas que a modo de “receta” combinan en distintos grados la finura del grano y el tostado.**

Estas son nuestras recomendaciones por tipo de vino y variedad de uva:

F1 y X/F1: Esta barrica respeta y pone en valor la fruta y la esencia del vino. ELEMENT se convierte así en un pilar para la crianza de vinos de alta gama.

En boca, ELEMENT aporta densidad y un valioso equilibrio entre la tensión y la sucrosidad alargando los finales.

F1	Vinos equilibrados / Finura tánica (12,5 - 14,5°)	Vinos concentrados y maduros (> 14,5°)	X/F1	Vinos equilibrados / Finura tánica (12,5 - 14,5°)	Vinos concentrados y maduros (> 14,5°)
	CABERNET SAUVIGNON MERLOT TEMPRANILLO SYRAH GARNACHA CARIÑENA MALBEC BOBAL BARBERA SANGIOVESE TOURIGA NACIONAL TANNAT	MERLOT TEMPRANILLO GARNACHA MALBEC BARBERA SANGIOVESE		CABERNET SAUVIGNON MERLOT TEMPRANILLO SYRAH GARNACHA CARIÑENA MALBEC BOBAL SANGIOVESE TOURIGA NACIONAL	CABERNET SAUVIGNON MERLOT TEMPRANILLO SYRAH GARNACHA CARIÑENA MALBEC BOBAL SANGIOVESE TOURIGA NACIONAL

F2 y X/F2: El objetivo de esta barrica es realzar las notas mentoladas, especiadas y de pan tostado sin alterar la expresión frutal.

Las sensaciones tánicas se integran más rápidamente dando una estructura más ligera y taninos más estructuradores que la F1.

F2	Vinos equilibrados / Finura tánica (12,5 - 14,5°)	Vinos concentrados y maduros (> 14,5°)	X/F2	Vinos equilibrados / Finura tánica (12,5 - 14,5°)	Vinos concentrados y maduros (> 14,5°)
	CABERNET SAUVIGNON CABERNET FRANC TEMPRANILLO PINOT NOIR NEBBIOLO SANGIOVESE TANNAT	CABERNET SAUVIGNON CABERNET FRANC SYRAH GARNACHA CARIÑENA PINOT NOIR SANGIOVESE TANNAT		CABERNET FRANC TEMPRANILLO SYRAH GARNACHA CARIÑENA PINOT NOIR NEBBIOLO SANGIOVESE TANNAT	CABERNET SAUVIGNON CABERNET FRANC TEMPRANILLO SYRAH GARNACHA CARIÑENA PINOT NOIR MALBEC NEBBIOLO SANGIOVESE TANNAT

V1 y X/V1: Esta barrica busca extraer al máximo los frutos negros frescos, así como las notas florales del vino.

En el paladar los taninos se dejan notar más en la primera parte de la crianza, pero contribuyen a un notable frescor al final de la crianza.

Esta barrica se adapta perfectamente a los vinos con un alto contenido en alcohol ya que permite equilibrarlos mejor.

V1	Vinos equilibrados / Finura tánica (12,5 - 14,5°)	Vinos concentrados y maduros (> 14,5°)	X/V1	Vinos equilibrados / Finura tánica (12,5 - 14,5°)	Vinos concentrados y maduros (> 14,5°)
	CABERNET SAUVIGNON MERLOT TEMPRANILLO GARNACHA	CABERNET SAUVIGNON MERLOT TEMPRANILLO SYRAH BOBAL NEBBIOLO TOURIGA NACIONAL		CABERNET SAUVIGNON MERLOT	BOBAL TOURIGA NACIONAL

COMPROMISOS DE LA GAMA ELEMENT

La gama ELEMENT es coherente además con el respeto del medioambiente. Una dinámica asentada en sólidos valores compartidos por todos los que participan en la producción, el embalaje, la venta y el transporte de las barricas ELEMENT.



MADERA CERTIFICADA
100 % PEFC



RIEGO SOSTENIBLE
DE LAS TABLAS DE MADERA



TOSTADOS
LIGEROS

PLACA HECHA
CON ORUJOS



4 AROS EN VEZ DE 6
= **REDUCCIÓN DEL 10 %**
DE LA HUELLA DE CARBONO
DE UNA BARRICA*
(*roble francés, hecha en Francia)



ENTREGA LOCAL
SIN EMBALAJE

- > La madera de roble utilizada para la fabricación de las barricas ELEMENT está **certificada 100 % PEFC**.
- > Uso sostenible del agua al inicio del proceso de maduración de las tablas de madera con el objetivo de prevenir la falta de lluvias.
- > Los **tostados** ELEMENT consumen menos energía ya que son **ligeros**.
- > Recomendamos a nuestros clientes las barricas **Export 27mm** ya que se les puede dar una segunda vida gracias a su reaprovechamiento para el añejamiento de alcoholes.
- > Les invitamos también a probar las barricas 225L Export con **4 aros en vez de 6**. Gracias a esta iniciativa, podremos reducir la huella de carbono de nuestra barrica en 4,2 kg de carbono equivalente, lo que equivaldría a un recorrido de 25 km en coche.
- > Además, la placa de nuestras barricas ELEMENT procede de coproductos vitícolas, ya que está hecha con cuero “vegano” a partir de los orujos de la uva.
- > Por último, las barricas ELEMENT no vienen con extra de embalaje, sino que apostamos por las entregas locales **sin embalaje**. Para envíos a larga distancia, utilizamos **film de plástico** de origen **biológico y biodegradable**.



COMPROMISOS Y CERTIFICACIONES DE SEGUIN MOREAU

SEGUIN MOREAU es una empresa pionera en el ámbito de la RSE (Responsabilidad Social Empresarial), pues adoptó sus primeras medidas en los años 2000.



- > Desde 2005: SEGUIN MOREAU es la primera tonelería con certificación PEFC, que garantiza que el producto se ha fabricado con madera procedente de bosques gestionados sosteniblemente.
- > En 2007: Adhesión a Global Compact.
El Pacto Mundial de la ONU es una iniciativa que busca promover el desarrollo sostenible y la ciudadanía social. Las empresas adheridas comparten una serie de valores basados en diez principios universalmente aceptados en materia de derechos humanos, normas laborales, medioambiente y lucha contra la corrupción. Este es un compromiso de larga duración de la Tonelería SEGUIN MOREAU.
- > En 2009 y 2019: La Tonelería evaluó por primera vez sus emisiones de carbono en 2009. Y las reevaluó en 2019 para ajustar las medidas adoptadas para reducir su huella de carbono. Por ejemplo, en el verano de 2022, se instalaron paneles solares en todo el tejado de nuestra tonelería en Napa (California).
- > Desde 2018: Sello “Empresa de Patrimonio Vivo” (EPV).
Este sello francés indica que SEGUIN MOREAU contribuye a poner en valor el saber hacer francés.

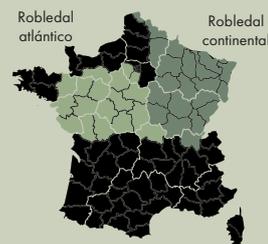
LOS SECRETOS DE FABRICACIÓN

En el comienzo de todo, la madera...



SELECCIÓN DEL ROBLE

Para crear la gama ELEMENT, seleccionamos nuestra madera de roble exclusivamente de los mejores bosques de Francia, **tanto atlánticos como continentales**, en busca de granos finos y muy finos. Esta mezcla de granos y orígenes nos permite ofrecer una calidad constante y homogénea. Nuestra madera es 100 % PEFC.



ENVEJECIMIENTO

El roble transformado en tablas en nuestro aserradero, ATELIERS SEGUIN MOREAU, se envía después a nuestro parque de madera de Coñac. Allí se lleva a cabo una “Maduración Proactiva”, un proceso exclusivo desarrollado por SEGUIN MOREAU y optimizado desde hace más de 40 años. De este modo, durante los 3 primeros meses en el parque, una etapa clave e irreversible del proceso de maduración, la madera se regará periódicamente durante 6 semanas, corrigiendo de forma controlada la posible falta de lluvia y eliminando los taninos hidrosolubles, los más astringentes en el vino.

A continuación, las tablas se someten a un proceso de maduración largo y específico para esta gama en nuestro parque, protegidas de los vientos del oeste por enormes terraplenes de tierra para mitigar su efecto secante.

La búsqueda de excelencia pasa por aplicar estrictos procesos pero que marcan la diferencia al final del proceso de crianza.



TOSTADO DE LAS BARRICAS

El fuego y el agua se utilizan según diferentes grados y técnicas en el taller de tostado para crear barricas con enfoques diferentes pero complementarios con la gama Tradicional de SEGUIN MOREAU.

Para las barricas F1 y F2 o X/F1 y X/F2 llevamos a cabo un doblado al fuego de leña.

Para las barricas V1 y X/V1 se lleva a cabo un doblado al vapor y un ligero tostado.



MAESTRÍA TONELERA

La **maestría** de nuestros toneleros ha sido una de las claves para determinar el perfil ELEMENT durante estos años. Ante los cambios de temperatura y humedad de la madera y del entorno según la época del año, la experiencia de nuestros maestros toneleros se hace imprescindible, pues saben perfectamente cómo controlar el tostado a nivel visual y aromático. Son capaces de modificar significativamente los tiempos de tostado para obtener los mismos resultados en cualquier época del año.



SELECCIÓN DE GRANOS

En nuestras duelas de grano fino para las barricas de 225L conseguimos aislar un 15% de grano extrafino. Esto nos permite ofrecer dos productos diferentes:

- Barricas de grano fino ELEMENT (F1, F2 y V1) para crianzas de 10-18 meses. El objetivo es respetar la esencia del vino, aportando volumen y equilibrio entre la tensión y la sucrosidad.
- Una selección de granos extrafinos (X/F1, X/F2 y X/V1) para crianzas de más de 15 meses donde buscaremos sensaciones tánicas más sedosas.

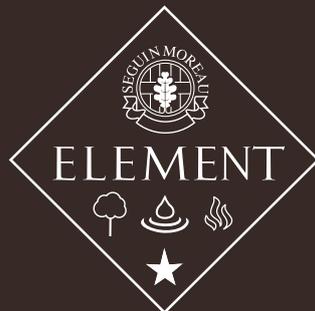
CALIDAD Y SEGURIDAD

La gama ELEMENT se fabrica en estrictas condiciones para garantizar la seguridad alimentaria y cumplir los requisitos normativos vigentes.

CONTACTO

Nuestros ingenieros comerciales están a su disposición para ayudarle a decidir y compartir su experiencia con usted.

Para un asesoramiento personalizado, contáctenos: oeno@seguin-moreau.fr



www.seguin-moreau.fr

SEGUIN MOREAU
Avenue de Gimeux
CS 10225 Merpins
16111 COGNAC Cedex
Tel.: +33 (0)5 45 82 62 22

SEGUIN MOREAU Bordeaux
16, quai Louis XVIII
33000 BORDEAUX
Tel.: +33 (0)5 56 38 28 37

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

SEGUIN MOREAU Australia
Unit 1 / 257A Hanson Rd
WINGFIELD
SOUTH AUSTRALIA 5013
Tel.: +61 (0)8 8406 2000