

TONALES / BARRICAS



Finesse



Finesse



ICÔNE

Finesse



LOS GRANDES VINOS TINTOS SENSIBLES YA TIENEN SU SELECCIÓN 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)

Bourgogne Export
Bourgogne Tradition
(228L, 27mm)

Otros modelos: consúltenos

Tipo de roble



Roble francés

Tostados

Recomendación

- Medio Largo (ML)
- Fondos sin tostar

Disponibles bajo pedido

- Medio (M)
- Medio Plus (M+)
- Medio Largo Tradición (MLT)

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.

Finesse

PARA UNA CRIANZA ESTRUCTURANTE Y RESPETUOSA

ICÔNE *Finesse* es una selección de roble, que hemos desarrollado para las crianzas inspiradas en la tradición de Borgoña.

En los vinos finos y sensibles, el gran desafío de la crianza es conseguir aportar al vino una estructura que respete la delicadeza e incluso fragilidad de su carácter. Por tanto la barrica no debe conferir notas de madera, más bien lo contrario, tiene que aportar una estructura armoniosa y bien integrada, que actúe como soporte del abanico aromático natural del vino.

LA SÉLECTION 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.



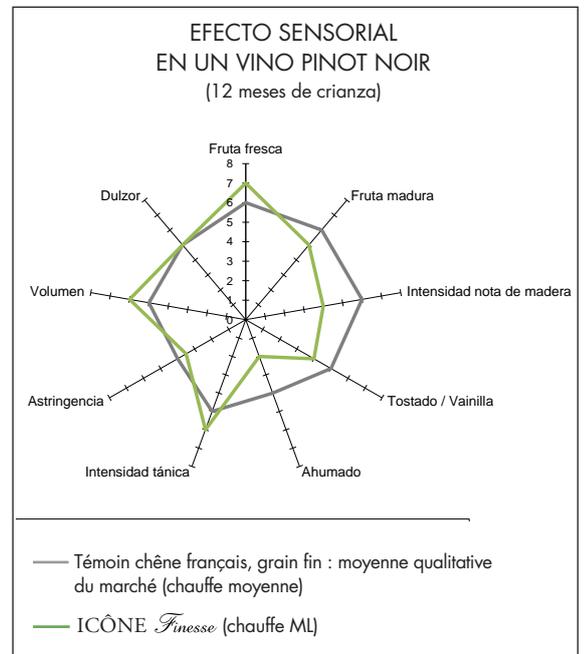


¿PARA QUÉ VINOS? ¿PARA QUÉ OBJETIVOS?

La barrica ICÔNE *Finesse* está destinada principalmente a los Grandes Vinos tintos sensibles y sutiles, para los cuales el enólogo espera conseguir con la crianza en barrica un respeto total por la fruta y una estructura armoniosa y equilibrada.

Las variedades preferidas para la crianza con *Finesse* son Pinot Noir, Sangiovese, Garnacha y Carignan. Resultados muy interesantes se obtienen también con la crianza de Cabernet- Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot y Syrah, cuando el vino muestra notas de “fruta fresca” marcadas al final de la vinificación.

ICÔNE *Finesse* proporciona al final de la crianza un perfil de madera delicado, fresco y estructurante; sirve como soporte de la fruta, sin perder la frescura.



MODO DE EMPLEO

• Periodo de llenado de la barrica: se recomienda un llenado temprano para conseguir una integración más eficaz.

Recomendamos realizar la fermentación maloláctica en contacto con madera: la masa de levaduras y las condiciones de reducción son ideales para tamponar el efecto de la madera nueva, que gracias a ello se mantiene discreto y delicado.

• Tiempo recomendado de crianza: de **10 a 16 meses**, dependiendo de las características del vino (variedad, concentración) y del objetivo enológico buscado.



¿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 *Finesse* es sometida 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

Nuestros equipos están a su disposición para ayudarle y compartir sus experiencias con ICÔNE *Finesse*.

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
Avenue de Gimeux
CS 10225 Merpins
16111 COGNAC Cedex
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
Unit 1 / 257A Hanson Rd
WINGFIELD
SOUTH AUSTRALIA 5013
Tél.: +61 (0)8 8406 2000
Fax : +61 (0)8 8406 2001