

TONELES / BARRICAS



100% CENOLOGIQUE



Blanc



Blanc



ICÔNE

Blanc



LA SELECCIÓN CONSAGRADA A LOS GRANDES VINOS BLANCOS

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

Estudiar en función de su objetivo enológico.

- AQUAFLEX
- Medio Largo (ML)
- Medio Largo Tradición (MLT)

Otros tostados disponibles previa solicitud.



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.

ICÔNE *Blanc*

LA SELECCIÓN CONSAGRADA A LOS GRANDES VINOS BLANCOS

La selección de roble ICÔNE *Blanc* ha sido **específicamente estudiada para los grandes vinos blancos fermentados y/o criados en barrica.**

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?

Esta selección de roble está destinada fundamentalmente a los grandes vinos blancos fermentados y/o criados en barrica. Entre las variedades más indicadas destacan, entre otras, la Chardonnay, Sauvignon blanc, Sémillon, Viognier y Chenin.

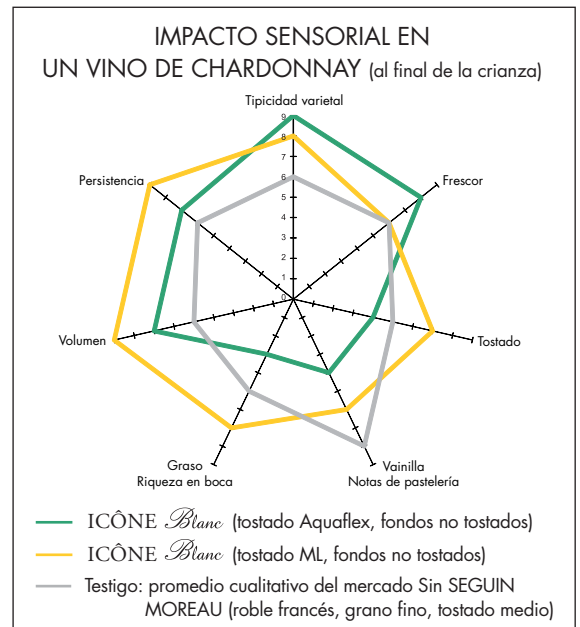
ICÔNE *Blanc* permite obtener un aporte de madera de carácter fino y respetuoso de los aromas propios de cada variedad, ganando un mayor volumen y persistencia en boca.

Además, esta selección permite orientar el perfil de madera en dos direcciones diferentes, en función del tostado efectuado:

- En el caso de un tostado AQUAFLEX con domado por inmersión: perfil fresco y mineral;
- En el caso de un tostado ML o MLT con domado a fuego: perfil complejo y opulento (notas tostadas y de especias dulces).

La crianza en barrica de grandes vinos blancos reposa sobre un equilibrio sutil y frágil entre los beneficios del contacto con la madera y el riesgo de pérdida de la tipicidad por una madera excesiva.

La selección ICÔNE *Blanc* ha sido estudiada para optimizar el respeto de este equilibrio: la barrica no se impone, sino que permite revelar las cualidades del vino que alberga.



MODO DE EMPLEO

- Fermentación alcohólica: recomendada en barrica, de manera completa o parcial en función de las prácticas de la bodega.
- Crianza en madera: recomendada sobre lías, durante 5 a 10 meses posterior a la fermentación.



¿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 *Blanc* 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



CONTACT

Nuestros equipos están a su disposición para ayudarle y compartir su experiencia con ICÔNE *Blanc*.

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

COGNAC, FRANCE

Avenue de Gimeux
CS 60094 Merpins
16103 Cognac cedex
+33 (0)5 45 82 62 22
info@seguin-moreau.fr

BORDEAUX, FRANCE

16, quai Louis XVIII
33000 Bordeaux
+33 (0)5 45 82 62 22
info@seguin-moreau.fr

BOURGOGNE, FRANCE

ZAC du Pré Fleury
Les Creusottes Nord
71150 Chagny
+33 (0)3 85 87 22 23
chagny@seguin-moreau.fr

AUSTRALIA

66 Ninth Avenue
Woodville North 5012 SA
+61 (0) 8 8406 2000
admin@seguinmoreau.com.au