

TONELES / BARRICAS



100% CENOLOGIQUE



*Synergie*



*Synergie*



# ICÔNE

## *Synergie*



## LA COMBINACIÓN INÉDITA DE DOS SELECCIONES “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)

Otros modelos: consúltenos

#### Tipo de roble



Roble francés



Roble americano

#### Tostados

##### Recomendación

- Medio Largo (ML)
- Fondos sin tostar

##### Disponibles bajo pedido

- Medio (M)
- Medio Plus (M+)

### 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.

## *Synergie* CUANDO LAS ESENCIAS SE UNEN POR UN OBJETIVO ENÓLOGICO

En los años 2000, SEGUIN MOREAU fue el primer tonelero en trabajar sobre la complementariedad enológica entre el roble francés y el roble americano: en ese entonces, los robles, seleccionados de forma empírica dieron como resultado las barricas llamadas “Convergence”.

Hoy, gracias al procedimiento ICÔNE, el **analizar los componentes tánicos y aromáticos**, nos ha permitido afinar nuestras selecciones de robles y ser capaces ahora de **unir las ventajas enológicas de ambas especies** para conseguir un perfil de madera preciso y reproducible.

Esta barrica, llamada *Synergie*, complementa nuestra gama ICÔNE y la cual aporta en los grandes vinos tintos, **respeto de los aromas de fruta, integración de la madera y redondez en boca**.

### LA SELECCIÓN ICÔNE

La selección ICÔNE puede intervenir desde el tronco o durante la transformación de las tablas en duelas.

- > En el tronco: cada uno se analiza de forma individual y se clasifican en grupos homogéneos para obtener un resultado sensorial específico.
- > En la transformación en duelas: extraemos muestras de roble de forma proporcional a la superficie que cada duela ocupará en el cuerpo de la barrica. Esta muestra es analizada en el laboratorio interno de SEGUIN MOREAU con el fin de medir la concentración de las diferentes moléculas aromáticas y estructurantes implicadas en el modelo matemático de selección ICÔNE.

Los resultados del análisis, efectuado a partir de troncos o tablas, determinan el Potencial Enológico de la barrica.



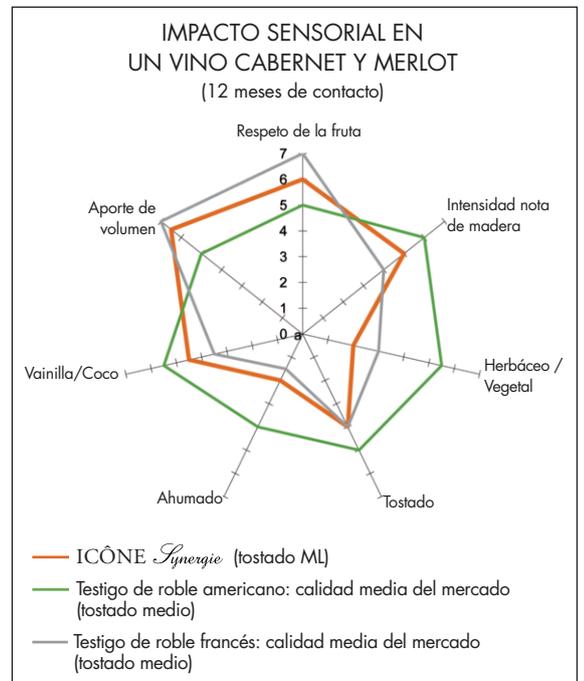


## ¿PARA QUÉ VINOS? ¿PARA QUÉ OBJETIVOS?

La barrica ICÔNE *Synergie* está esencialmente pensada para los vinos tintos concentrados y criados en barrica de roble: Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc, Zinfandel, Tempranillo, Merlot, Malbec, Pinotage, Carménère y Syrah.

El perfil de madera aportado por ICÔNE *Synergie* puede describirse como **afrutado, equilibrado y redondo**:

- el roble francés permite conservar la **frescura de la fruta** y estructurar la boca a partir de taninos equilibrados y una cierta sucrosidad;
- el roble americano amplifica la **suavidad aromática y la redondez en boca**.



## MODO DE EMPLEO

- El periodo de llenado de barrica se deja a la libre elección del enólogo:

ICÔNE *Synergie* ha sido validada tanto para el caso de llenado temprano de barrica (para fermentación maloláctica en madera) como para un llenado más tardío (crianza con vinos clarificados).

- Tiempo recomendado de crianza: de **6 a 12 meses**.

A partir de los 6 meses alcanzamos un equilibrado perfil de la madera, pero la crianza puede prolongarse hasta 12 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 *Synergie* es sometida a unas rigurosas condiciones de fabricación con el fin de garantizar la seguridad alimentaria y cumplir con los requisitos reglamentarios en vigor.

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

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



"Inspired by the past,  
built for the future"

[www.seguin-moreau.fr](http://www.seguin-moreau.fr)

SEGUIN MOREAU  
Avenue de Gimeux  
CS 10225 Merpins  
16111 COGNAC Cedex  
Tel.: +33 (0)5 45 82 62 22  
Fax : +33 (0)5 45 82 14 28

SEGUIN MOREAU Bordeaux  
16, quai Louis XVIII  
33000 BORDEAUX  
Tel.: +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  
Tel.: +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  
Tel.: +61 (0)8 8406 2000  
Fax : +61 (0)8 8406 2001