



SEGUIN MOREAU

Selection - Classic - Premium





SEGUIN MOREAU



Selection - Classic - Premium

BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS

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 francés

Modelos

Selection

- . Barricas modelo Bordeaux (225L, 21 o 27mm)
- . Barricas modelo Borgoña (228L, 27mm)
- . Modelo 300L (27mm)

Classic

- . Barricas modelo Bordeaux (225L, 21 o 27mm)
- . Barricas modelo Borgoña (228L, 27mm)
- . Modelo 300L (27mm)

Premium

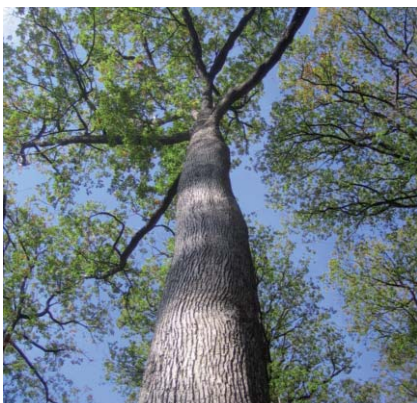
- . Barricas modelo Bordeaux (225L, 21 o 27mm)
- . Barricas modelo Borgoña (228L, 27mm)
- . Modelo 300L (27mm)

Otros modelos:

- . 350L (27mm)
- . 400L (27mm)
- . 500L Puncheon (27mm)
- . 600L Demi-Muid (34 o 42mm)
- . 600L Microvinificador (34 o 42mm)

Tostados

A evaluar en función de su objetivo enológico.



¿POR QUÉ CRIAR UN VINO EN BARRICA? _____

Si es cierto que para elaborar un buen vino es necesario contar con unas uvas de calidad, también podemos constatar que los más grandes entre ellos, a través del mundo, han sido igualmente criados en barricas de roble. De hecho, **las condiciones de la evolución al contacto con la madera reúnen naturalmente todos los factores necesarios para su estabilización, afinamiento, enriquecimiento**, tanto a nivel químico como sensorial.

De un simple recipiente en su origen, la barrica se ha convertido en una verdadera herramienta técnica, permitiendo actualmente **acompañar un vino hacia un perfil enológico específico al final de la crianza**. Ya sea para aportar notas aromáticas y matices gustativos o beneficiar de las cualidades de oxigenación del roble sin “maderizar” su vino, todas las combinaciones son posibles: basta elegir las opciones técnicas más adecuadas y nosotros estamos a su lado para acompañarle en este proceso enológico.

LO MEJOR DEL ROBLE: SU POTENCIAL ENOLÓGICO _____

Del bosque al grano, luego del grano al Potencial Enológico, SEGUIN MOREAU ha perfeccionado sus criterios de selección del roble en los últimos cuarenta años. Sin embargo nuestro objetivo no ha cambiado: **ofrecerle barricas con una calidad enológica que cumpla con sus expectativas y con la mayor regularidad posible**, de una barrica a otra y de un año a otro.

Desde la creación del proceso ICÔNE en 1998, nuestros equipos de I+D y de Compras de Madera trabajan juntos para crear **nuestra propia cartografía de Francia: la del Potencial Enológico del roble**.

Como todos los profesionales toneleros, nosotros buscamos árboles bicentenarios, los más altos y más rectos posibles, y con un diámetro importante, sin embargo actualmente somos los únicos en disponer de una base de datos que detalla la composición aromática y tánica de los troncos que hemos comprado desde hace más de quince años. Nuestra política de suministro de madera es dirigida hoy en día sobre la base de esta nueva cartografía del roble en Francia.

“Lo importante no es el nombre del bosque, es la calidad del árbol”



Bernard LARDILLON, Director de Compras de Madera SEGUIN MOREAU 1988-2002

Premium

TIPO DE MADERA:

Mayoría de grano extra-fino (<2mm)*
Potencial aromático **opulento y elegante**.

MARCA SENSORIAL:

Estructura y frescor: 
Complejidad y volumen: 





Classic

TIPO DE MADERA:

Mayoría de grano fino (2-3mm)*
Potencial aromático **complejo y equilibrado**.

MARCA SENSORIAL:

Estructura y frescor: 
Complejidad y volumen: 





Selection

TIPO DE MADERA:

Mayoría de grano medio-fino (3-5mm)*
Potencial aromático **untuoso y goloso**.

MARCA SENSORIAL:

Estructura y frescor: 
Complejidad y volumen: 



¿PARA QUÉ VINO TINTO?	OBJETIVO ENOLÓGICO	TOSTADO RECOMENDADO
Para los grandes vinos de guarda : dulzor aromático y estructura muy sedosa en boca ⇒ Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo, Carménère, Nebbiolo, Malbec, etc.	Aporte aromático complejo y elegante (tostado, vainilla, especias dulces)	Tostado medio (M, ML, MLT) y/o abierto (MO, MLO)
Para vinos elaborados a partir de uvas muy maduras	Expresión de fruta madura e intensa	AQUAFLEX y tostado largo (ML)

⇒ TIEMPO DE CRIANZA RECOMENDADO: de 12 a 24 meses

¿PARA QUÉ VINO BLANCO?	OBJETIVO ENOLÓGICO	TOSTADO RECOMENDADO
Para los grandes vinos de guarda : riqueza aromática y gran elegancia en boca ⇒ Chardonnay, vinos licorosos, etc.	Maximizar la expresión frutal y equilibrio en boca	AQUAFLEX
	Aporte de dulzor y complejidad	Tostado largo e intenso (ML, MLT)

⇒ TIEMPO DE CRIANZA RECOMENDADO: de 10 a 15 meses

¿PARA QUÉ VINO TINTO?	OBJETIVO ENOLÓGICO	TOSTADO RECOMENDADO
Para vinos equilibrados : estructura noble, por su finura y elegancia ⇒ Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot noir, Tempranillo, Touriga Nacional, Garnacha, Shiraz, Zinfandel, etc.	Paleta aromática amplia (madera fresca, vainilla, tostado)	Tostado medio (M, ML)
	Orientación del perfil hacia un mayor frescor. Percepción limitada de notas tostadas/ahumadas	Tostado abierto (MO, MLO)
Para vinos elaborados a partir de uvas muy maduras	Expresión frutal más fresca y notas florales	AQUAFLEX y tostado largo (ML)

⇒ TIEMPO DE CRIANZA RECOMENDADO: de 10 a 16 meses

¿PARA QUÉ VINO BLANCO?	OBJETIVO ENOLÓGICO	TOSTADO RECOMENDADO
Para la gran mayoría de vinos blancos : contribución aromática dulce y con un mayor volumen en boca ⇒ Chardonnay, Sauvignon, Verdejo, etc.	Percepción limitada de notas tostadas/ahumadas	AQUAFLEX
	Valorización de la expresión frutal	Tostado medio (M, ML, MLT)

⇒ TIEMPO DE CRIANZA RECOMENDADO: de 5 a 12 meses

¿PARA QUÉ VINO TINTO?	OBJETIVO ENOLÓGICO	TOSTADO RECOMENDADO
Para variedades delicadas ideal para respetar las notas de fruta fresca y estructura en boca ⇒ Pinot noir, Merlot, Sangiovese, Garnacha, Shiraz, etc.	Aporte de dulzor sin exceso aromático	Tostado largo y/o abierto (ML, MLO)
Para variedades potentes , que aceptan el aporte de madera: posibilidad de resaltar los aromas a tostado ⇒ Syrah, Tannat, Malbec, etc.	Notas de fruta madura, especias y torrefacción	Tostado intenso (M+, MLT)

⇒ TIEMPO DE CRIANZA RECOMENDADO: de 8 a 16 meses

¿PARA QUÉ VINO BLANCO?	OBJETIVO ENOLÓGICO	TOSTADO RECOMENDADO
Para la gran mayoría de vinos blancos : Permite respetar toda la frescura de la fruta o aportar notas más dulces, incluso tostadas ⇒ Chardonnay, Sauvignon, Albariño, etc.	Notas de madera discretas y valorización de la fruta	AQUAFLEX y tostado medio (M, ML)
	Notas de fruta madura y pastelería	Tostado largo (ML)
	Notas ahumadas y minerales	Tostado intenso (M+, MLT)

⇒ TIEMPO DE CRIANZA RECOMENDADO: de 5 a 10 meses

*Llamamos "grano" a la distancia entre dos anillos de crecimiento adyacentes, visibles en la sección transversal de un tronco de roble.



EFEECTO DEL VOLUMEN: “MADERA SIN MADERA”

Elegir una barrica de una capacidad superior a los modelos estándar de 225L ó 228L es una decisión técnica, cuyo objetivo es orientar el perfil organoléptico del vino hacia **un mayor respeto de la fruta y nervio en boca**.

El primer efecto al aumentar la capacidad de las barricas es la disminución de la relación “superficie de madera por litro de vino”: dando como resultado un aporte menos intenso de compuestos de la madera. Combinado con la elección de un tostado suave y penetrante (del tipo AQUAFLEX y ML), se convierte en un medio muy eficaz y pertinente que permite **aprovechar las virtudes estructurantes de una crianza en madera sin mayor incidencia sobre el vino a nivel aromático** (ninguna sensación vainillada, tostada o ahumada al final de la crianza).

Por otra parte, se ha demostrado que el uso de barricas de mayor capacidad permite disminuir la intensidad de los aportes de oxígeno durante la crianza: el efecto volumen permite **preservar frescor y nervio en boca**.



EFEECTO DEL TOSTADO

El tostado enológico del roble (“bousinage”) influye en el registro madera que la barrica deja en el vino: para explicar el fenómeno de forma general, **se puede decir que cuanto más intenso sea el tostado, más amplia será la paleta de aromas que revela y más degradará los taninos de la madera**.

Gracias a nuestra experiencia, hemos podido identificar los tostados más adecuados para cada tipo de roble:

una barrica *Selection* se combinará particularmente bien con unos tostados bastante pronunciados y largos (M+, ML, MLT): de esta forma desarrollará toda su paleta aromática y suavizará la expresión tánica de la uva,

una barrica *Classic* se armonizará bien con los tostados llamados medios (M, ML), los cuales permitirán expresar al máximo su redondez y complejidad,

una barrica *Premium*, que por naturaleza posee un carácter complejo y suave, necesitará un tostado menos intenso y de preferencia abierto (ML, MLO) para preservar al máximo su potencial.



Cada tostado modifica el perfil de la madera, aporta sus matices específicos y por tanto tendrá un efecto determinante en la crianza. En este sentido la elección del tostado es una verdadera decisión enológica y nuestros equipos están a su disposición para acompañarle en este proceso.

ALGUNAS CIFRAS

- **Más de 800**: número de especies del género botánico Quercus (roble)
- **2**: número de especies de roble francés utilizadas en tonelería:
 - *Quercus Petrae* o “sessilis”
 - *Quercus Robur* o “pedunculata”
- **150-200 años**: edad de los robles utilizados en tonelería
- **50-80cm**: diámetro medio de los robles utilizados en tonelería
- **1m³ de tronco**
 - **0.20m³ de tablas para duelas**
 - **2 barricas + 2 fondos**
- **1 tronco de 4m de largo y 80cm de diámetro (2m³)**
 - **4 barricas + 4 fondos**
- **40-70%**: tasa de humedad del roble “fresco” (recién talado)
- **14-16%**: tasa de humedad objetivo para trabajar las tablas de duelas
- **15-18 meses**: tiempo necesario para el secado completo de las tablas para duelas
- **24 meses**: tiempo medio necesario para una maduración óptima de las tablas para duelas



¿SABÍA QUE...?

Es necesario un periodo promedio de 24 meses al aire libre para conseguir una maduración óptima de las tablas de roble: los fenómenos físico-químicos en juego necesitan tiempo para actuar.

Se ha demostrado que existe un nivel de calidad óptimo de maduración que permite aprovechar al máximo el aporte de la madera. Una vez alcanzado este nivel, prolongar demasiado la maduración puede dar lugar a:

- una degradación excesiva de los elagitaninos: **pérdida del efecto estructurante**
- el **lavado de ciertos precursores aromáticos** (por ejemplo: isómeros de metil-octolactona)
- **alteraciones mecánicas irreversibles** (grietas, surcos), generando pérdidas de madera consecuentes
- un mayor riesgo de desarrollo de microorganismos indeseables (tipo Streptomyces), capaces de producir **desagradables aromas a moho y tierra**.

Por respeto a la materia prima de roble y con el fin de prevenir este tipo de defecto organoléptico, el equipo I+D SEGUIN MOREAU recomienda **evitar una maduración prolongada de más de 48 meses**.



MADURAR PARA REVELAR

El proceso de maduración único, puesto a punto por nuestros equipos de Investigación, permite **acompañar al roble en sus transformaciones físico-químicas para revelar la expresión organoléptica**. Consiste en un apilamiento específico y preciso de las tablas para duelas que favorece la libre circulación del aire entre las piezas de madera, seguido por una sucesión de periodos de riego y secado al aire libre.

A lo largo de esta fase de maduración, el roble sufre profundas transformaciones en su composición:

- **lavado y transformación enzimática de determinadas moléculas indeseables** presentes en grandes cantidades en la madera verde (cumarinas glicosiladas, taninos hidrolizables, etc.)
- **secado total:** de 40 a 70% de humedad a su llegada al parque; será trabajado sólo cuando alcance una humedad de aproximadamente 14-16%
- **expresión del potencial aromático** pre-existente en las tablas para duelas (degradación oxidativa de la lignina, hidrólisis de precursores de aromas inodoros, etc.)



Una buena maduración permite alcanzar este triple objetivo de lavado, secado y revelación del potencial aromático de las tablas para duelas. **La duración media de la maduración efectuada en nuestro Parque de Madera es de 24 meses.**



UN POCO DE QUÍMICA: LOS PRINCIPALES COMPUESTOS DEL ROBLE

Cuarenta años de Investigación fundamental nos han permitido conocer en mayor profundidad la estructura de la madera de roble, su composición química y la forma en que sus moléculas interaccionan con las del vino.

LOS ELAGITANINOS

Los taninos del roble tiene un efecto protector sobre el perfil sensorial del vino al reforzar "el efecto tampón" del medio.

En efecto, van a permitir:

- su **apertura aromática**, al limitar la formación de compuestos azufrados durante la fermentación (en particular en los vinos blancos), y luego durante la crianza.
- su **protección frente a la oxidación** durante la crianza, al fijar el oxígeno.

Hay que señalar que en el vino, las concentraciones de elagitaninos son muy inferiores a las de los taninos de la uva, quienes proporcionan la mayor parte de este impacto gustativo.

LOS FENOLES VOLÁTILES

Estas moléculas aromáticas originarias del roble se preservan a lo largo del proceso de fabricación de las barricas y **contribuyen, al final de la crianza, al bouquet final del vino.**

Ejemplo: el eugenol, caracterizado por una nota especiada que recuerda al clavo de olor.

HEMICELULOSA Y LIGNINA

Estos compuestos, también conocidos como "biopolímeros de la madera", son **precursores de aromas de tostado**. En efecto, su transformación térmica, durante el tostado enológico "bousinage", permite la producción de una paleta de moléculas aromáticas: compuestos furánicos (notas ahumadas) y aldehídos fenólicos (notas de vainilla, caramelo y especias).

LA METIL-OCTALACTONA

Los isómeros de esta molécula son **compuestos fundamentales en la expresión de las notas de madera en el vino**. Se encuentran presentes naturalmente en la madera a concentraciones muy variables, que dependen sobre todo de la especie del roble y de la genética de cada árbol.

El roble también contiene precursores de esta molécula, que pueden dar lugar a un aumento del contenido de lactonas en las tablas para duelas durante su maduración, tostado, e incluso a lo largo de toda la fase de crianza del vino en barrica.

LOS QUERCOTRITERPENOSIDOS

Recientemente descubiertos en el "Institut de la Vigne et du Vin" (Burdeos), estos compuestos desempeñan un rol importante en el perfil gustativo de los vinos criados en barrica: en efecto son los **responsables de la percepción de "dulzor" en los vinos secos.**

Nuestros equipos de investigación siguen avanzando continuamente en sus conocimientos sobre el roble y sobre los intercambios vino-madera, ofreciendo de esta forma nuevas perspectivas enológicas a nuestra profesión.



PROMOVER LA GESTIÓN SOSTENIBLE DE LOS BOSQUES

Iniciado en 1999, el Programa Europeo de la Certificación Forestal (PEFC) es actualmente el líder mundial en certificación de la gestión forestal sostenible. Su objetivo es perpetuar el uso humano de los recursos forestales, preservando la triple función desempeñada por los bosques: reserva de la biodiversidad, retención de CO₂ y regulador del clima.

Primera tonelería del mundo en obtener la certificación PEFC en 2005, SEGUIN MOREAU ha formalizado así su compromiso: desde el aprovisionamiento de la madera hasta la expedición de las barricas, el conjunto de la cadena de control cumple con los requisitos de gestión sostenible de los bosques franceses.



CALIDAD Y SEGURIDAD

Todas nuestras barricas 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: oen@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: oen@seguin-moreau.fr

