

ADUELAS TOSTA LONGA

Especialmente concebido para os vinhos Premium



O ESSENCIAL

A **aduela tosta longa de qualidade Premium**, é o resultado da combinação entre as melhores florestas de França e uma queima suave e longa.

A aduela tosta longa, é especialmente concebida para **realçar a fruta madura** e desenvolver volume de boca, para conferir ao vinho, complexidade, elegância e equilíbrio.

Objetivo prioritário: respeitar a fruta dos vinhos Premium, brancos e tintos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

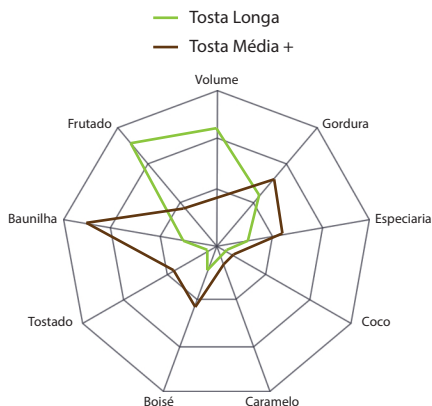
- **Dimensões:** 950 x 50 x 7 mm
- 2 furos Ø 20 mm
- Acondicionadas em sacos de alumínio de 3 camadas, com 50 unidades

INFORMAÇÕES PRÁTICAS

- A utilização em estágio é maximizada com microoxigenação (Sistema Micro2Plus - Vason Group).
- **Dosagem:** 20 aduelas correspondem a 100% da superfície de contacto de uma barrica.
- Utilização durante todo período de estágio, sempre em contacto com o vinho. Não é aconselhado a limpeza e reutilização das aduelas.
- Conservar na sua embalagem de origem, num local limpo, seco e sem cheiros, longe de outros produtos, a 15/20°C e 30% de humidade.

A SABER

- Vinificação: Testado com vários protocolos, em particular com Chardonnay, a utilização conjunta de aduela clássica e aduela queima longa, confere ao vinho fruta e volume de boca, associados a notas de baunilha.
- Em afinamento, em função dos processos e do estilo procurado, obtém-se resultados após 3-5 meses. Após o 5º mês, a aduela de queima longa confere um equilíbrio madeira-vinho, raramente observado em produtos idênticos utilizados em enologia.



A experiência do carvalho de qualidade

- Da subtilidade das notas de baunilha, conferidas pela floresta de Tronçais, à elegância dos taninos da floresta de Bercé, cada floresta transmite ao vinho um caráter único.
- A seleção de cada árvore é a etapa principal para a produção de aduelas de elevada qualidade.
- A Canadell realiza todas as suas compras diretamente na floresta, durante as célebres vendas de outono, dirigidas pelo Office National des Forêts.
- Os compradores do grupo, pré selecionam e avaliam os melhores lotes de carvalho, nas Florestas do Centre, nas regiões Parisienne, Normandie e Vosges.
- A origem das madeiras proposta pela Canadell, é única e permite responder a todas as exigências das tanoarias e viticultores.
- O volume de madeira de carvalho tratado por ano pela Canadell é de 40.000m³.

A Canadell é uma empresa familiar com uma visão para o futuro, e por essa razão, preocupa-se com o ambiente. Nesta ótica, a Canadell obteve em 2010, a certificação PEFC (Programme for the Endorsement of Forest Certification), que assegura uma gestão duradoura das florestas, fonte de aprovisionamento.

Para mais informações; <http://www.pefc.org>

