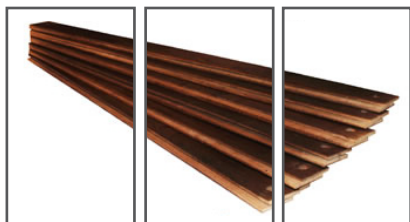


ADUELAS TOSTA MÉDIA +

Uma madeira de gama alta para os vinhos Premium



O ESSENCIAL

A aduela tosta média + é o resultado da combinação entre as melhores florestas de França e uma queima controlada, que confere aos vinhos Premium notas de baunilha e especiaria, assim como uma excelente integração no final do estágio.

Esta queima foi desenvolvida para conferir ao vinho uma madeirização suave e volume de boca.

A aduela é uma alternativa económica à barrica, para os vinhos Premium de rotação média, devido aos seus efeitos positivos sobre a concentração e estabilidade no tempo.

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

- Durante os 2 primeiros meses de estágio, observa-se uma extração da madeira importante, a integração das notas de baunilha e especiarias verifica-se entre o 3-5º mês.

