



MAGREÑÁN

TONELERÍA DESDE 1820

BORDEAUX TRANSPORT BOURGOGNE EXPORT 300 L 400 L 500 L



Capacité (Litres)	225	228	300	400	500
Épaisseur douelles (mm)	25-26	25-26	25-26	25-26	25-26
Cercles galvanisés	6	6	8	8	8
Cercles châtaignier	-	-	-	-	-
Poids (kg)	50	50	60	70	100
Affinage merrain	Naturel à l'air libre minimum 24 mois				
Contrôle qualité	Contrôle d'absence de contaminants				
Pré-chauffe	Traditionnelle				
Chauffe	Traditionnelle au feu de bois, légère, moyenne, moyenne +, forte				

Gamme «Sélection»

La gamme Sélection est composée de différents types d'origines forestières françaises et européennes.

Selon le grain, on distingue:

- SÉLECTION STANDARD – Fût en chêne français et européen à grain moyen.
- SÉLECTION SPÉCIALE – Fût en chêne français à grain fin.

Également est disponible en chêne français avec des fonds américains et en chêne américain avec des fonds français.

Le chêne américain est commercialisé avec la qualité Finesse.

Autres essences et origines de bois

La gamme de barriques Magreñán se décline avec d'autres origines de bois : l'Acacia.

La Tonnellerie Magreñán propose quelques assemblages de bois sous les dénominations suivantes :

- FLORAL PLUS – fût en acacia avec fonds en chêne français.
- FLORAL – fût en chêne français avec fonds en acacia.

Gamme «Collection Privée»

La gamme «Collection Privée» se distingue de la production standard par la sélection de grain exceptionnellement fin et une durée d'affinage à l'air libre de 36 mois minimum. Une chauffe très spéciale, en profondeur et de façon graduelle, est appliquée à chaque barrique. La gamme se décline en chênes français et américains.

• **Collection Privée — Chêne Américain** : les chênes proviennent des forêts du Missouri, Ohio et Kentucky. Le merrain qui en découle est séché à l'air libre aux Etats-Unis durant au moins un hiver. L'affinage se prolonge en Espagne le temps nécessaire. Ces fûts arborent des cercles de couleur olive.

• **Collection Privée — Chêne Français** : le meilleur des chênes est sélectionné parmi les prestigieuses forêts de Tonçais et Bertranges. Après 36 mois d'affinage à l'air libre, les douelles de grain extra fin sont sélectionnées pour la fabrication de ces barriques. Les fûts se distinguent par un cerclage de couleur magenta.

Le CHÊNE AMÉRICAIN
renforce la qualité des
vins en exprimant tous
leurs charmes.

Le CHÊNE FRANÇAIS
est destiné à l'élevage des
grands vins. Apprécié
pour la finesse de son
grain et l'apport de notes
sensorielles élégantes, il
renforce les qualités
inhérentes au vin.

