

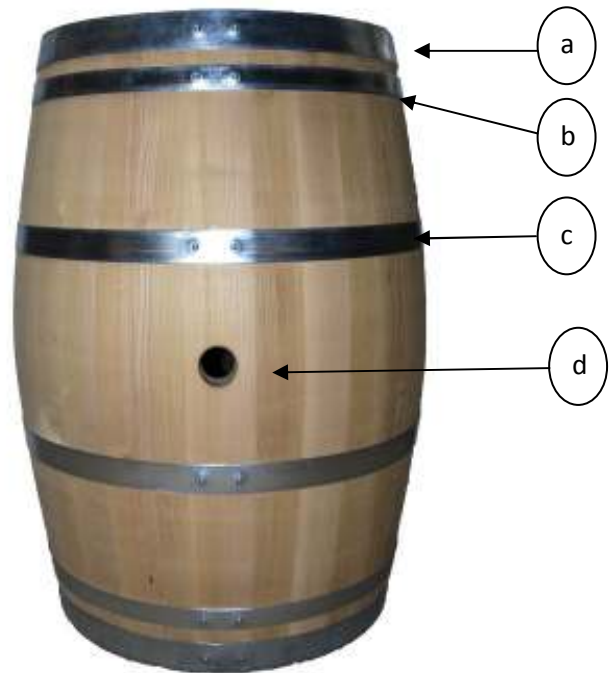
Bordeaux transport acacia 225 L

General characteristics

Stave Length	95 cm
Bilge diameter	69 cm
Head diameter	56 cm
Stave thickness	20/22 mm
Head thickness	20/22 mm
Galvanized hoops	6 or 8
Chestnut hoops	4
Bunghole	48 or 50 mm (d)

Hoops characteristics

1 "head" hoop	(a)
Width 50mm / thickness 2 mm	
1 "collet" hoop	(b)
Width 30 mm / thickness 2 mm	
1 bigle hoop	(c)
Width 35 mm / thickness 2 mm	



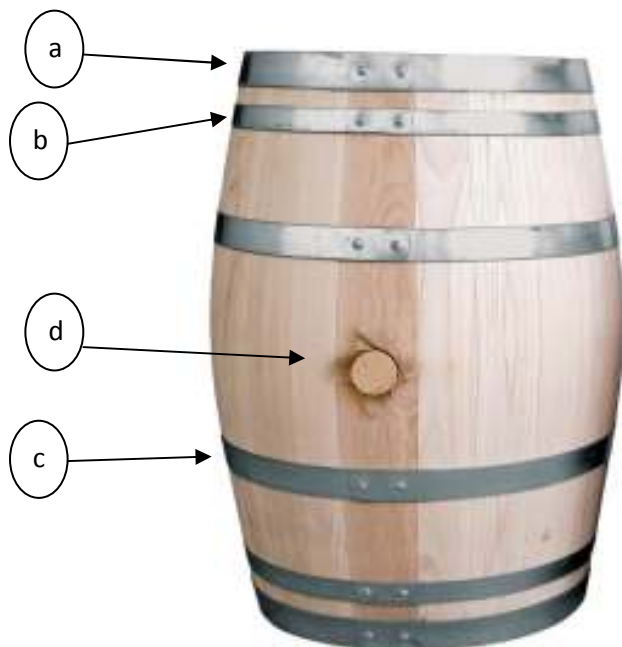
Bordeaux transport châtaignier / chestnut 225 L

General characteristics

Stave Length	95 cm
Bilge diameter	69 cm
Head diameter	56 cm
Stave thickness	20/22 mm
Head thickness	20/22 mm
Galvanized hoops	6 or 8
Chestnut hoops	4
Bunghole	48 or 50 mm (d)

Hoops characteristics

1 "head" hoop	(a)
Width 50mm / thickness 2 mm	
1 "collet" hoop	(b)
Width 30 mm / thickness 2 mm	
1 bigle hoop	(c)
Width 35 mm / thickness 2 mm	





Une tradition Familiale et Artisanale Passion Tradition and Mastery



Toutes les barriques sont fabriquées sous le contrôle de Francisco Loureiro Maître tonnelier
All barrels are made by well-trained staff under the supervision of master cooper Francisco Loureiro

Méthode de travail / Working methods

Nous ne faisons aucune barrique d'avance. Tous nos fûts sont fabriqués à la demande par nos tonneliers suivant les méthodes traditionnelles des maîtres tonneliers.

We do not make any barrels in advance. All our barrels are made on demand by our coopers following the traditional methods of the master coopers.

Sélection des bois / Wood selection

Exclusivement des bois de première qualité sélectionnés par nos merrandiers. Nous utilisons uniquement du bois fendu vieilli à l'air libre pendant 24 mois.

Exclusively first class wood selected by our stave producers. Only split stave wood, weathered and aged naturally for a minimum of two years.

Choice of wood and grain type

Bois d'acacia :

Principalement utilisé pour les vins blanc, il apporte de la fraîcheur, un côté florale et de la complexité au nez. Une bouche délicate, plus longue et moins amère. L'acacia contrairement au chêne ne contient pas de Whisky-lactones, et d'ellagitanins.

Acacia wood:

Mostly used for white wine, brings fresh touch with a floral side and nose complexity. It gives a delicate mouth taste, longer and less bitter. There are no whisky-lactones and ellagitanins in Acacia wood.

Bois de châtaigner :

Principalement utilisé pour les vins rouge fort et tannique. Bois très typés. Apporte une note marron glacé. Offre un vin plus structure que ceux élevé en fut de chêne.

Chestnut wood:

Mostly used for strong and tannic red wine. It Bring a freezed chestnut touch. It gives a wine with a bigger structure than those breded in oak barrels.

Standards de chauffe / Heating standards

Effectuées sur des braseros alimentés par des écourtures de chêne. Conduite longue et progressive sur feu d'intensité mesurée. En deux temps : cintrage, puis bousinage à la demande du client.

Performed over braziers and fired by small pieces of oak. Long and progressive heating over fires with controlled intensity. In two stages: bending, then toasting according to the customer's request.

Bousinage / Toasting

Effectuée de manière traditionnelle sur des braseros alimentés par des écourtures de chêne.

4 paliers normalisés

Chauffe légère : demandée par ceux qui préfèrent un boisé naturel

Chauffe moyenne : généralement utilisés pour les vins rouges. Légèrement vanillée préserve les arômes variétaux.

Chauffe moyenne plus :

Généralement utilisée pour la vinification des blancs. Se caractérise par des notes vanillées plus intenses, noix de coco, légèrement torréfié convient au vins de garde et à ceux effectuant les fermentations en barriques.

Chauffe forte : demandée lorsque l'on recherche des arômes de torréfaction plus importants. Convient parfaitement aux liquoreux et aux vins très concentrés.

Traditional Toasting over braziers and fired by small pieces of oak.

4 Standardized levels:

Light toasting: this is requested by customers who prefer a natural wood flavor.

Medium toasting: Generally used for red wines. Light vanilla flavor, preserve the varietal aromas.

Medium plus toasting: Generally used for white wines, characterized by stronger vanilla, coconut and slightly roasted notes. It is perfect for ageing wine and for barrel fermentation.

Strong toasting: Requested when stronger roasting aromas are required. Perfect for sweet or very concentrated wines.

Conseil d'utilisation / General suggestions

Quand vous recevez les fûts, nous vous conseillons de les rincer à l'eau fraîche et de les laisser s'égoutter pendant 15 à 20 minutes. Ils sont alors prêts à être utilisés immédiatement.

When you receive the barrels, rinse them with fresh water and leave to drain for 15 to 20 minutes. They are ready to be used immediately.

Personnalisation / On request

Choix possible du type de grain et de la chauffe.

Nombre de cerce.

Brûlage du trou de bonde et diamètre.

Fonds toastés.

Toute autre personnalisation peut être étudiée sur demande.

Choice of grain selection and toasting

Number of hoops

Burning and/or diameter of the bunghole

Toasting of the heads

Any other special requirements may be considered on request.

Si vous stockez les fûts neufs / If you store the barrels

Ne pas déballer les fûts.

Les stocker dans un endroit frais et aéré ne présentant aucune odeur parasite. Après stockage il est recommandé avant utilisation de ré humidifier la barrique, environ 15 litres d'eau tiède en agitant pour humecter toute la paroi pendant 12 heures. Videz, rincez et entonnez.

Do not unwrap the barrels.

Store them in a cool, odorless open space. After storage, it is suggested to fill the barrels with about 15 liters of warm water and stirred from time to time, to wet the entire surface for 12 hours. Empty and rinse the barrel before using it.

Nos barriques sont livrées avec bonde en bois, et avec emballage de protection. (Film étirable et carton sur les fonds)

All barrels are shipped with wood bung, and with protective packaging.

(Plastic layer and cardboard on both heads)