

MADEIRA DE CARVALHO PARA ENOLOGIA



Os Enólogos, Arquitetos do Vinho

www.oenochene.com



Des Oenologues, Architectes du vin

A nossa equipa de enólogos fundadora da Oenochêne em 2006, desenvolveu um know how único para o **desenvolvimento de madeiras enológicas que garantem as melhores características do carvalho na elaboração dos seus vinhos.**

Aliada a uma rigorosa seleção de carvalho de qualidade superior, a inovação do processo que desenvolvemos reside no processo de tosta suave e homogéneo por «convecção de calor», permitindo uma “cozedura” do interior para o exterior da aduela.

Dispondo de um leque de temperaturas de 100 a 300°C e gerindo o circuito de ar forçado, o nosso sistema de tosta permite tirar o máximo partido das qualidades da madeira utilizada.

O nosso centro de estudos e experimentação desenvolve regularmente novas técnicas de tosta para a criação de novos perfis aromáticos.

**É com este know-how resultante de um trabalho rigoroso de I&D
e de uma experimentação com mais de 15 anos
que a Oenochêne desenvolve soluções para responder aos seus desafios.**

Os nossos enólogos acompanham-no e auxiliam na criação dos seus vinhos estudando a melhor solução (aparas, microaduelas ou aduelas), dosagem, etapa ideal de aplicação da madeira de acordo com o perfil de vinho, e degustação durante o processo.

A nossa cave experimental permite-nos monitorizar a aplicação das nossas madeiras nos vinhos e eleger as melhores soluções com as diferentes castas.

**Acompanhamos e aconselhamos os nossos clientes
para a criação de vinhos prazerosos,
vinhos novos
e para despertar novos perfis no consumidor.**





Para a seleção e armazenamento das nossas madeiras, estabelecemos parcerias sólidas com “merrandiers” que nos asseguram a **regularidade, qualidade e rastreabilidade do nosso carvalho.**



Nossos produtos são **destinados a todos os profissionais do setor vitivinícola**: Adegas cooperativas, Áreas vitícolas, negociantes, operadores de mercado.

Distribuímos os nossos produtos diretamente em França e exportamos para todo o mundo: Portugal, Espanha, Itália, Marrocos, Tunísia, Argentina, Alemanha e países da Europa de Leste.



Utilizamos diferentes espécies de acordo com a sua origem:

- **QUERCUS PETRAEA ET ROBUR** para o carvalho francês
- **QUERCUS ALBA** para o carvalho americano

DURANTE TODO O PROCESSO DE PRODUÇÃO, A MADEIRA É PROCESSADA ATRAVÉS DE TÉCNICAS NATURAIS RESPEITANDO O AMBIENTE SEM A UTILIZAÇÃO DE PRODUTOS QUÍMICOS.

A madeira provém exclusivamente de carvalhos que sofrem maturação ao ar livre durante 24 a 36 meses. É durante esta etapa que ocorrem reações físico-químicas essenciais para afinar a qualidade do carvalho.

A maturação permite igualmente à madeira perder o excesso de compostos tânicos desagradáveis e desenvolver o seu potencial aromático através da transformação de precursores de aroma até então inodoros.





AS NOSSAS TOSTAS

Tosta por convecção (sistema de ar quente forçado) permite uma reprodutibilidade e tosta / “cozedura” homogénea de toda a madeira, do interior até à superfície. Durante a tosta da madeira ocorre uma transformação das polioses da madeira (maioritariamente celulose e hemicelulose) em compostos furânicos (notas de caramelo, tosta, fumo), compostos enólicos (doçura, pão tostado) em aldeídos fenólicos (baunilha, especiarias, balsâmicos) ou em metil-lactonas (coco, notas resinosas)...

Este processo de tosta permite revelar a sucrosidade dos vinhos, realçar o volume e amplitude gustativa, e oferece também a possibilidade **de obter uma paleta quase infinita de aromas, da baunilha ao chocolate, das especiarias ao café, em função do perfil de tosta escolhido.**

Para obter estes perfis organoléticos, criámos a gama de tostas:
Fruity, Delicacy, Sweety, Harmony, Complexity e Intensity.

FRUITY ----- Frescura, eliminação de amargor, estabilização da cor, prevenção de oxidação

DELICACY ----- Frutado, volume, estrutura, complexidade

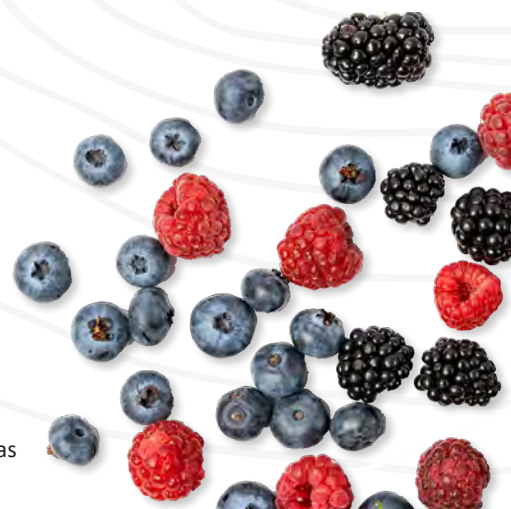
SWEETY ----- Baunilha, moca, estrutura, complexidade

HARMONY ----- Madeira fina e harmoniosa, redondez

COMPLEXITY -- Complexidade aromática, notas tostadas, chocolate

INTENSITY ----- Café, chocolate branco, doçura e persistência aromática intensa

*A gama FRUITY oferece madeiras não aquecidas, sem notas torradas





OS NOSSOS PRODUTOS

Desenvolvemos uma gama de madeiras adaptadas às diferentes técnicas de vinificação e maturação. A sua escolha dependerá do tempo de que dispõe para maturar os seus vinhos antes da comercialização, do orçamento alocado e da qualidade desejada.



APARAS

Sacos de infusão
Facilidade de aplicação +++
Economia +++
Elegância aromática +
Entrada de oxigénio no vinho +
Tempo de contacto curto 2 meses



MICROADUELAS

Sacos de infusão
Facilidade de aplicação +++
Economia ++
Elegância aromática ++
Entrada de oxigénio no vinho ++
Tempo de contacto médio 3 meses



ADUELAS DE 7 E 12 MM

À unidade
Facilidade de aplicação +
Economia +
Elegância aromática +++
Entrada de oxigénio no vinho +++
Tempo de contacto longo 4 à 6 meses



BLENDS DE VINIFICAÇÃO

Desenvolvidos para responder às especificidades de cada casta e seu ponto de maturação, bem como às diferentes técnicas de vinificação. Os blends de aparas contêm uma mistura de diferentes origens de madeira e tostas para aumentar o potencial das suas uvas.

Com uma dose a definir entre 1 e 4 g/l mediante os objetivos de vinificação, escolha o blend mais adaptado ao seu perfil de vinho desejado



Especialmente destinado à maturação de grandes vinhos, a nossa gama PREMIUM QUALITY ONE oferece madeira das melhores florestas em França, de grão muito fino, associados à nossa tosta de elevada qualidade para maior complexidade aromática.

É no coração da gama QUALITY ONE que encontrará as Aduelas de 27mm de espessura.

Escolher QUALITY ONE
significa escolher uma maturação nobre
para os seus mais belos lotes.



371, Rue de la Jasse - 34130 Maugeio - FRANCE
contact@oenochene.com / Tel. +33 467 156 660