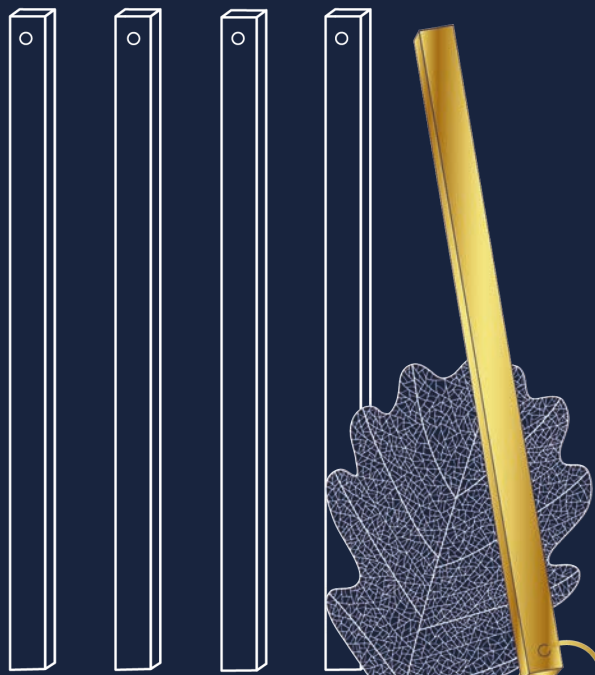


OENOCHENEPREMIUM



Quality One





PORQUE SUS VINOS SE MERECE LA MEJOR MADERA,

DESCUBRA NUESTRA GAMA OENOCHENE PREMIUM,
DESCUBRA QUALITY ONE



EL ROBLE, ÁRBOL NOBLE POR EXCELENCIA,
mejor aliado del fruto del vino desde siempre,
tiene **la capacidad de modificar profundamente la composición y la calidad de los vinos.**

Esta alquimia entre la madera y el vino lo hace más armonioso, más elegante, más equilibrado y más afrutado, y permite **revelar toda SU COMPLEJIDAD AROMÁTICA.**

Para ofrecerle la mejor calidad, trabajamos mano a mano con los mejores fabricantes de duelas, y nuestras maderas proceden de **LOS MÁS BELLOS BOSQUES DE FRANCIA (Bercé, Les Bertranges, Compiègne, Tronçais,...).**

Estos lugares, cargados de historia, de identidad y de calidad, conceden a los robles el mejor equilibrio para **ACOMPañAR LA MADURACIÓN DE LOS GRANDES VINOS.**

Las duelas que seleccionamos para la gama Quality One han sido sometidas a un **proceso de maduración al aire libre durante 36 meses.** Este envejecimiento de la madera, esencial para la eliminación del exceso de compuestos tánicos, permite revelar todas sus propiedades organolépticas y aromas, que previamente eran inodoros.

Un método que permite a Quality One ofrecer **las mejores maderas de Francia para sus mejores vinos.**





Para Quality One, combinamos la **MEJOR MADERA DE ROBLE** con nuestros estados de mayor calidad.

EL INNOVADOR PROCESO DE TOSTADO que hemos desarrollado en nuestro trabajo de I+D permite una convección del núcleo que distribuye el calor de manera uniforme.



Durante el tostado de las maderas enológicas, **los polímeros de la madera** (principalmente celulosa y hemicelulosa) se transforman en compuestos furánicos (notas de caramelo, notas tostadas), compuestos enólicos (sucrosidad, notas de pan tostado), aldehídos fenólicos (notas de vainilla, especiadas, amaderadas), compuestos metil-lactónicos (notas de coco, amaderadas) ... **Nuestros diferentes niveles de tostado nos permiten adaptarnos a cada perfil.**

UNA AMPLIA PALETA AROMÁTICA CAPAZ DE REALZAR LA CALIDAD DE LOS VINOS

Ensamblajes modulares
en función de los perfiles organolépticos deseados

Ensamblaje Dulce

REALZA LAS NOTAS AFRUTADAS

de los vinos,
amplifica el sucosidad, el carácter
exquisito y delicioso.



Ensamblaje Tradicional

REVELA LA COMPLEJIDAD AROMÁTICA,

realza el volumen
y la potencia de los vinos.



Ensamblaje Mineral

AUMENTA LA MINERALIDAD
de las cuvées, realza las notas
de pedernal y la frescura
aromática.





De forma periódica, experimentamos
nuevas técnicas de tostado para innovar,
descubrir nuevos perfiles aromáticos y crear nuevos productos.

Probamos los productos
de nuestro laboratorio de I+D directamente en los vinos.
Estos experimentos permiten **determinar los mejores ensamblajes
posibles entre las distintas variedades de uva y los productos**
œnochêne.

**NUESTROS ENÓLOGOS ESTÁN A SU DISPOSICIÓN
PARA ASESORARLE Y AYUDARLE A ENCONTRAR
LA MEJOR SOLUCIÓN PARA MEJORAR SUS VINOS.**



CONTACTAR CON NOSOTROS

œNOCHÊNE : 371, rue de la Jasse - ZAC Fréjorgues EST
34130 MAUGUIO - FRANCE

Tél. : +33 467 156 660 - mail : contact@oenochene.com



facebook.fr/oenochene.com



linkedin.com/company/oenochene.com



UNA CRIANZA NOBLE
DE SUS MEJORES VINOS,
CON MADERAS DE LOS MÁS BELLOS
BOSQUES DE FRANCIA,
PARA UNA MAYOR COMPLEJIDAD AROMÁTICA

- UNA SELECCIÓN DE MADERAS DE PRIMERA CALIDAD
- UN PROCESO DE TOSTADO INNOVADOR
- 3 NIVELES DE TOSTADO: Ligero, Medio y Fuerte
- 3 ENSAMBLAJES: DULCE, TRADICIONAL Y MINÉRAL
- DUELAS PREMIUM DE 24 MM DE GROSOR
- QUALITY ONE ESTÁ DISPONIBLE EN MEZCLAS DE VIRUTAS, MICRODUELAS, KIT BARRIL, Y DUELAS GRUESAS.





œno|chêne

Madera de roble para la enología
www.oenochene.com