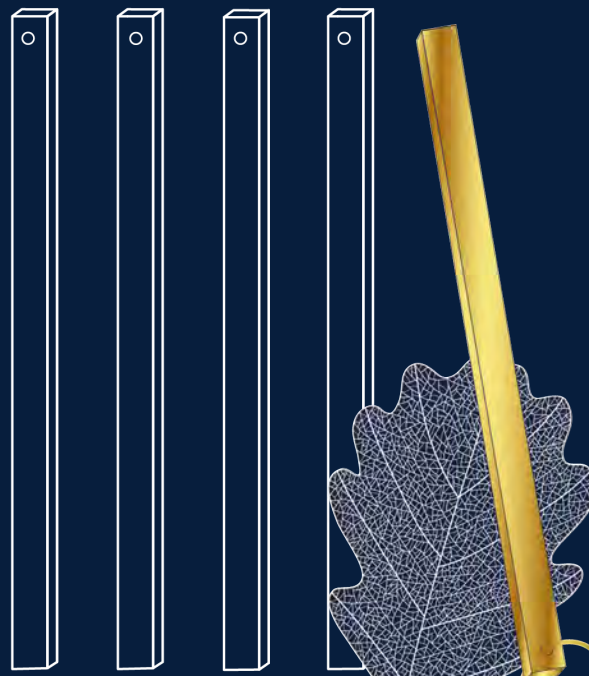


OENOCHENE**PREMIUM**



Quality One





PORQUE OS SEUS VINHOS MERECEM AS MELHORES MADEIRAS,

DESCUBRA A NOSSA GAMA OENOCHENE PREMIUM,
DESCUBRA QUALITY ONE



O CARVALHO, UMA NOBRE ÁRVORE,
desde sempre um excelente aliado do vinho,
permite melhorar profundamente a composição e a qualidade dos vinhos.

Esta alquimia que se cria entre a madeira e o vinho, tornando-o mais harmonioso, elegante, equilibrado e mais frutado, **permite revelar toda A SUA COMPLEXIDADE.**

Para lhe apresentarmos um produto de elevada qualidade, somos parceiros dos maiores “merrandiers” e as nossas madeiras são provenientes **DAS MAIS BELAS FLORESTAS DE FRANÇA (Bercé, Les Bertranges, Compiègne, Tronçais,...).**

Estes territórios recheados de história, identidade e qualidade, aportam aos carvalhos um ótimo equilíbrio para ACOMPANHAR A MATURAÇÃO DE GRANDES VINHOS.

Os “merrains” que seleccionamos para a gama Quality One beneficiam **de uma maturação ao ar livre durante 36 meses.** Esta maturação da madeira, essencial para a eliminação de compostos tânico em excesso, permite revelar todas as características organoléticas e aromas que até então eram inodoros.

Deste modo **Quality One apresenta-lhe as melhores madeiras de França para os seus melhores lotes.**





A gama Quality One, é um lote das melhores
MADEIRAS DE GRÃO EXTRA FINO
e de diferentes tostas mais qualitativas para originar
os diferentes perfis.

O INOVADOR PROCESSO DE TOSTA por convecção que desenvolvemos é o resultado dos nossos estudos de I&D que permite uma penetração do calor até ao núcleo da madeira, repartindo o calor de forma homogênea.



Durante o aquecimento das madeiras enológicas **as polioses da madeira (maioritariamente celulose e hemicelulose) transformam-se em** compostos furânicos (notas de caramelo, tosta), compostos enólicos (sucrosidade, pão tostado), aldeídos fenólicos (baunilha, especiarias, notas balsâmicas), metil-lactonas (casca de coco, notas resinosas)... e os diferentes níveis de tosta permitem uma adaptação a cada perfil.

UMA AMPLA GAMA AROMÁTICA PARA MAIOR QUALIDADE DOS VINHOS

Lotes de diferentes tostas desenhados
para obter os seguintes perfis:

Assemblage Douceur

REALÇA A FRUTA dos seus vinhos,
diminui as sensações vegetais ou
herbáceas, aumenta substancialmente
a sucrosidade. Perfil guloso e de grande
aptidão gastronómica.

Assemblage Traditionnel

REVELA A COMPLEXIDADE
ROMÁTICA, exalta o volume e a
estrutura dos seus vinhos. Perfil de
madeira clássica.

Assemblage Minéral

AUMENTA A MINERALIDADE dos seus lotes,
realça as notas de sílex e frescura
aromática. Bastante elegante no nariz, com
suave nota fumada e mineral
("barrica usada") e com final de boca
longo e persistente





UM NOBRE ESTÁGIO
DOS SEUS MELHORES VINHOS,
COM MADEIRAS
DAS MAIS BELAS FLORESTAS DE FRANÇA,
PARA UMA MAIOR COMPLEXIDADE.



- 🍷 UMA SELEÇÃO DE MADEIRAS DE QUALIDADE PREMIUM
- 🍷 UM PROCESSO DE TOSTA INOVADOR
- 🍷 3 NÍVEIS DE TOSTA: Ligeiro, Médio e Forte
- 🍷 3 ASSEMBLAGES: DOUÇEUR, TRADITIONEL E MINÉRAL
- 🍷 AS ADUELAS PREMIUM COM 24 MM DE ESPESSURA
- 🍷 QUALITY ONE ESTÁ DISPONÍVEL EM APARAS, MICROADUELAS, BLENDS, KIT BARRICA E ADUELAS

24 mm ↗
↘

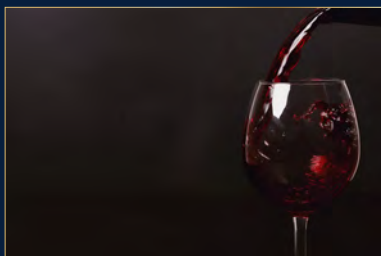
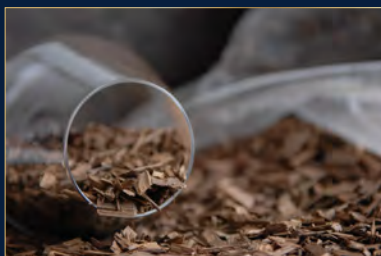




Novas técnicas de tasta são estudadas com regularidade para inovar, descobrir novos perfis aromáticos e deste modo criar novos produtos.

Regularmente os nossos produtos são testados em vinhos no nosso laboratório de I&D. Esta experimentação permite **determinar as melhores misturas possíveis entre as diferentes castas e os produtos Oenochêne.**

OS NOSSOS ENÓLOGOS ESTÃO DISPONÍVEIS PARA O ACONSELHAR E EM CONJUNTO ENCONTRARMOS AS MELHORES SOLUÇÕES PARA OS SEUS VINHOS.



CONTACTE-NOS

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

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



facebook.fr/enochene.com



linkedin.com/company/enochene.com



œno|chêne

Bois de Chêne pour l'œnologie

www.oenochene.com