

BORDELESA
TRANSPORTE

BORGOÑA
TRANSPORTE

300 L

400 L

500 L



Capacidad (Litros)	225	228	300	400	500
Espesor de duelas (mm)	25-26	25-26	25-26	25-26	25-26
Aros galvanizados	6	6	6	8	8
Aros de castaño	-	-	-	-	-
Peso (kg)	50	50	60	70	100
Secado de la madera	Natural al aire libre durante mínimo 20 à 24 meses				
Control de calidad	Control de ausencia de contaminación				
Pre-tostado	Tradicional				
Tostado	Tradicional al fuego, ligero, medio, medio plus, fuerte				

Gama «Selección»

La gama Selección se compone de diferentes tipos de orígenes de bosques franceses y europeos. Dependiendo del grano se distingue:

- SELECCIÓN ESTÁNDAR Barricas fabricadas con roble francés o europeo de grano medio.
- SELECCIÓN ESPECIAL Barricas fabricadas con roble francés de grano fino.

También está disponible en roble francés con fondos americanos y en roble americano con fondos franceses. El roble Americano se comercializa con calidad Finesse.

Otros tipos de madera

Magreñán también dispone de otra gama de barricas, las fabricadas con madera de otros orígenes: Acacia. Tonelería Magreñán propone barricas que combinan diferentes maderas:

- FLORAL PLUS Barrica de acacia con fondos de roble francés.
- FLORAL Barrica de roble francés con fondos de Acacia.

Gama «Colección Privada»

Las barricas "Colección Privada" se distinguen de las barricas standard por la selección de un grano excepcionalmente fino y por la duración del secado al aire libre durante 36 meses. A cada barrica se le aplica un tostado muy especial profundo y gradual. Esta gama se fabrica con roble americano y francés:

- Colección Privada **Roble Americano:** Fabricada con roble de los bosques de Missouri, Ohio y Kentucky. La madera utilizada se seca al aire libre en Estados Unidos durante al menos un invierno. El secado se prolonga en España durante el tiempo necesario. Estas barricas llevan aros color verde oliva.
- Colección Privada **Roble Frances:** El mejor de los robles de los prestigiosos bosques de Tronçais y Bertranges se selecciona para fabricar estas barricas. Después un secado al aire libre, se seleccionan las duelas de grano extra fino. Estas barricas se distinguen por sus aros color magenta.

EL ROBLE AMERICANO
refuerza la calidad de los vinos sacando su elegancia y atractivo.

EL ROBLE FRANCÉS
se utiliza para la crianza de grandes vinos. Es apreciado por la finura de sus granos y sus aportes de notas sensoriales elegantes. Refuerza las cualidades inherentes del vino.

