

NIVELES de TOSTADO



Tostado Ligero: 170-180° C

Este tostado se recomienda para vinos ligeros y frutales. Genera maderas con mayor contenido de lactonas y aromas silvestres.

La formación de vainillina y sus derivados, junto con aldehído fenólico generan aromas semejantes a la vainilla.

Este aroma dulzón se percibe muy bien, no sólo en nariz sino también en boca y se aprecia más potente en el roble americano que el Francés.



Tostado Medio: 190-200° C

Se recomienda para vinos frutales complejos, de taninos medios, en el caso que se busque un aporte de maderas finas a las características de la cepa.

Maderas que se destacan por sus aromas a caramelo, chocolate, especias, clave de olor que proceden de la aparición de fenoles volátiles como el eugenol, guayacol, 4-methyl guayacol y otros.

La evolución aromática es notable, por la mayor presencia de vainilla y toffee, en combinación con taninos más suaves, dulces y redondos.



Tostado Medio+ : 210° C

Se recomienda para vinos de compleja estructura tánica y de buena concentración.

Maderas que se destacan por su aromas a humo, tabaco, junto con notas intensas a café, especias y pimienta y notas suaves de tocino.

Los taninos son complejos y dulces. Importante presencia de furfurales y fenoles volátiles.



Tostado Fuerte: 220° C

Presencia de taninos más fuertes que se complementan bien con vinos de gran consistencia y estructura. Menor presencia de vainilla.

Aumentan notoriamente los aromas a humo, notas de chocolate y café.