



AMBROSIA
PERFECTION

AMBROSIA

FLAVOUR BOOST BARREL



TOSTADO	Tostado por convección. 3 recetas standard: Sweet, Complex & Intense. Curvas personalizadas a pedido. Penetración de tostado sobre 15 mm					
	Roble Americano: Tiempo de tostado > 240 minutos			Roble Francés: Tiempo de tostado > 180 minutos		
MADERA	<ul style="list-style-type: none"> • Grano extra fino de calidad superior (Roble Francés) • Grano fino de calidad superior (Roble Americano) • 100% seleccionada de origen certificado • Secado al aire libre hasta 36 meses • Roble Americano (Quercus Alba): Missouri & Pennsylvania - USA • Roble francés (Quercus Sesillis): Bosque de Allier, Troncaise, Vosges, Centro, Nevers - Francia, certificado bajo el estándar PEFC 					
VOLÚMENES & DIMENSIONES	Barrica Bordeaux 225 L		Barrica Cognac, 300 L		Barrica 500 L	
	Roble Americano	Roble Francés	Roble Americano	Roble Francés*	Roble Americano	Roble Francés*
LONGITUD DUELA	910 mm	945 mm	970 mm	970 mm	1.080 mm	
ALTURA	890 mm	920 mm	945 mm	945 mm	1055 mm	
FONDO EXTERIOR	565 mm	550 mm	627 mm	627 mm	750 mm	
FONDO INTERIOR	530 mm	520 mm	590 mm	590 mm	715 mm	
CENTRO	700 mm	690 mm	770 mm	770 mm	930 mm	
DUELAS	30 unid (+-2)	29 unid (+-2)	34 unid (+-2)	34 unid (+-2)	37 unid (+-2)	
	Espesor: 27 - 28 mm - Cepilladas en ambos lados					
ZUNCHOS	6	8	8	8	8	8
FONDOS	Acero Galvanizado - Fabricado en Austria					
BOCA	Espesor: 27 - 28 mm - Tostado Opcional					
TAPÓN	50 mm - Tostado					
PESO UNITARIO	Silicona Blanca - Fabricado en España					
	49 kg	46 kg	62 kg	55 kg	90 kg	80 kg

*Barricas de 300 L y 500 L disponibles en mix selección grano fino y extra fino (Roble Francés)



AMBROSIA

PERFECTION

FLAVOUR BOOST BARREL



- ✓ Barrica Premium de largo tostado para vinos de alta gama, de taninos suaves y sedosos, aromáticamente intensos y muy complejos, de buen volumen, grasos y de largo final. Inspirada en la alta cocina.
- ✓ Selección de madera de calidad superior de grano extra fino.
- ✓ Secado al aire libre hasta 36 meses.
- ✓ Proceso de tostado por convección, único en el mundo, patentado por Tonelería Nacional. Extenso, predecible, repetible y personalizable, 3 veces más profundo que el tostado tradicional.
- ✓ Recetas de tostados predeterminados:
 - Sweet Boost** Tostados ligeros. Se caracteriza por su mayor dulzor y frutalidad, con notas lactónicas y de vainilla, chocolate blanco y caramelo. Los vinos son persistentes en boca, de taninos dulces, suaves y sedosos.
 - ✓ **Complex Boost** Tostados medios. Genera una compleja expresión de moka y notas de dulce de leche, toffee, chocolate, y vainilla. En boca, los vinos tienen muy buen volumen y estructura, son grasos, de final largo y envolvente.
 - ✓ **Intense Boost** Tostados intensos. Se distingue por su alto especiado, con notas de café, chocolate negro, pan tostado, humo y bacon. En boca, tiene una inigualable complejidad aromática, una entrada dulce, suave, persistente e intensa, con un final agradable de tostado de madera.