



AMBROSIA
PERFECTION

AMBROSIA

FLAVOUR BOOST BARREL

PÁLENÍ

Konvekčně pálené. 3 standardní receptury: Sweet, Complex & Intense.
Receptury klienta na požádání. Dlouhé doby pálení.
100% opakovatelnost. Prostup pálení do 15 mm.

Americký dub:
Doba pálení > 240 minut

Francouzský dub:
Doba pálení > 180 minut

DŘEVO

- Vynikající velmi jemná kvalita zrna (francouzský dub)
- Vynikající jemná kvalita zrna (americký dub)
- 100% vybrán, původ certifikát
- Open-air vysuší do 36 měsíců
- Americký dub (Quercus Alba): Missouri a Pennsylvannia - USA
- Francouzský dub (Quercus Sesillis): Allier, Troncaise, Vosges, Centro, Nevers - Francie, HPEFC certifikát

VELIKOSTI & ROZMĚRY

Sud Bordeaux 225 L		Sud Cognac 300 L		Sud 500 L	
Americký dub	Francouzský dub	Americký dub	Francouzský dub*	Americký dub	Francouzský dub*
910 mm	945 mm	970 mm	970 mm	1080 mm	
890 mm	920 mm	945 mm	945 mm	1055 mm	
565 mm	550 mm	627 mm	627 mm	750 mm	
530 mm	520 mm	590 mm	590 mm	715 mm	
700 mm	690 mm	770 mm	770 mm	930 mm	
30 ks (+2)	29 ks (+2)	34 ks (+2)	34 ks (+2)	37 ks (+2)	
tloušťka : 27 - 28 mm - hoblované po obou stranách					
6	8	8	8	8	8
Pozinkovaná ocel - vyrobeno v Německu					
tloušťka : 27 - 28 mm - volitelné vypálení					
50 mm - vypálená					
Bílý silikon, vyrobeno ve Španělsku					
49 kg	46 kg	62 kg	55 kg	90 kg	80 kg

* 300 L a 500 L sudy k dispozici s jemnou a extrajemnou smíšenou výběrovou strukturou (francouzský dub)

215,9 mm



AMBROSIA
PERFECTION

FLAVOUR BOOST BARREL

- ✓ Prvotřídní, dlouze vypalovaný sud pro luxusní vína; jemný a hebký tanin, aromaticky intenzivní a velmi komplexní, s bohatou chutí v ústech, kyselá s dlouhým trváním. Inspirováno haute cuisine.
- ✓ Výběr vysoce kvalitního dřeva s extrajemnou strukturou.
- ✓ Sušeno přírodně na vzduchu až po dobu 36 měsíců.
- ✓ Konvekční proces vypalování – jediný svého druhu – patentovaný firmou Toneleria Nacional. Rozsáhlé, předvídatelné, opakovatelné a přizpůsobitelné; 3krát hlubší než tradiční vypalování.
- ✓ Standardní receptury vypalování:
Sweet Boost. Mírné vypálení. Charakteristická vyšší sladkost a chuť ovoce, s mléčnými tóny vanilky, bílé čokolády a karamelu. Chuť vína přetrvává v ústech, tanin je jemný, sladký a hedvábný.
- ✓ Complex Boost. Střední vypálení. Vytváří komplexní výraz moky a podtóny karamelu, čokolády a vanilky. Vína mají velmi bohatou chuť a strukturu na patře, jsou lehce tělnatá a jejich chuť přetrvává v ústech dlouho a mocně.
- ✓ Intense Boost. Intenzivní vypálení. Pozná se podle vyšší kořeněnosti, podtóny kávy, černé čokolády, grilovaného chleba, kouře a slaniny. Na patře vytváří dojem nesrovnatelné aromatické složitosti; na začátku je sladké, jemné, intenzivní a vytrvalé s přetrvávající chutí v ústech připomínající jemnou příchut' vypáleného dřeva.

www.toneleria.com



www.toneleria.com

277 mm