



SEGUIN MOREAU

Fraîcheur





CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Modelos disponibles

Bordeaux Export (225L, 27mm)

Bourgogne Export (228L, 27mm)

300L (27mm)

Especies propuestas



Cuerpo: roble Francés



Tostados

- tostado suave especifico (domado por immersion)
- fondos tostados



SEGUIN MOREAU





INNOVACIÓN ENOLÓGICA PARA LOS VINOS BLANCOS

TENEMOS UN CONVENCIMIENTO: CADA VINO MERECE UNA SOLUCIÓN A SU MEDIDA. UNA SOLUCIÓN QUE LE PERMITA REVELAR PLENAMENTE TODO SU POTENCIAL, RESPETANDO SU CARÁCTER ÚNICO Y LA EXPRESIÓN ORIGINAL DE LA UVA.



Fuîcheur es una barrica "mixta", es decir que incluye dos especies de madera. Su objetivo es valorizar la finura aromática de los vinos blancos. Constituida por un cuerpo de roble francés y unos fondos de acacia (robinia), es fruto de la investigación SEGUIN MOREAU y de varios años de ensayos en bodega.

- Fraîcheur es el resultado de un protocolo de fabricación particular:
- 1- aplicación de un **tostado suave y específico**, precedido por un domado por inmersión en agua caliente.

Este proceso permite un aporte de "graso" limitado y contribuye a la vivacidad del vino.

2- utilización de acacia para la elaboración de los fondos.

La elección de esta especie permite reducir el aporte de whisky-lactona (cis y trans) y de taninos elágicos, compuestos que a veces dan lugar a unas notas de madera excesivas o a una percepción más "madura/oxidada" de los vinos.

Son compuestos específicos del roble que están totalmente ausentes en la madera de acacia. Por tanto, los fondos elaborados de esta forma permiten preservar la frescura del vino. También la valorizan gracias al aporte de unas notas florales ligeras, propias de la acacia, que intervienen en la complejidad del bouquet.

LO MEJOR DEL ROBLE _____

El cuerpo de Fraîcheur procede de los mismos procesos de selección y de secado que el resto de la gama de barricas SEGUIN MOREAU:

- Roble Francés "Haute Futaie", para unas notas de madera complejas que acompañan la fruta del vino, aumento de volumen sin estructura excesiva y para preservar el equilibrio en boca,
- Maduración proactiva adaptada a cada especie para revelar su potencial enológico.



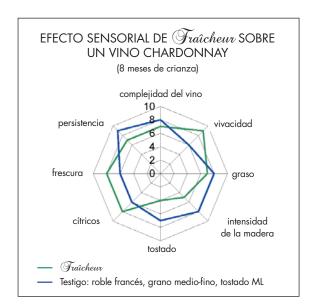
) ;PARA QUÉ VINOS? ;PARA QUÉ OBJETIVOS?

Fraîcheur está destinada a aquellos vinos blancos, en los cuales el enólogo busca la expresión de la tipicidad de la variedad, respetando al mismo tiempo el carácter fresco y floral del vino.

Principales variedades: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semillón, Muscadelle, Viognier, Verdejo, Pinot gris, Riesling, Petit y Gros Manseng.

Perfil de madera aportado por Fraîcheur:

- a nivel de estructura : preservación de la finura y vivacidad del vino,
- a nivel aromático : notas ligeras de lima, flores blancas, aromas frescos y sutiles.





MODO DE EMPLEO

- Fermentación alcohólica: recomendada en barricas, total o parcialmente, según las prácticas de la bodega.
- <u>Tiempo de crianza en madera recomendado</u>: de 5 a 8 meses tras la fermentación sobre lías.
- Trasiegos: ningún trasiego intermedio, sólo un trasiego final.

Desaconsejamos la realización de trasiegos durante la crianza, ya que pueden provocar una oxidación prematura del vino debido al elevadísimo aporte de oxígeno y a la pérdida de lías, cuya función protectora ha sido demostrada. En efecto, esto iría en contra del objetivo enológico de preservar la frescura y la tipicidad.



;SABÍA USTED....?

El uso del término "acacia" es un abuso del lenguaje: el verdadero nombre de esta especie es "robinia" o "falsa acacia" (Robinia Pseudacacia).

Esta especie fue importada de America del Norte a Europa por Jean Robin, arbolista de los reyes Enrique III, Enrique IV y Luis XIII, que plantó los primeros ejemplares en París en 1601.

Comúnmente conocida como acacia, debido a su parecido con los árboles de este género presentes en la cuenca del Mediterráneo, la robinia fue más tarde clasificada por Linné dentro de la familia de las Fabaceas y denominada robinia en honor a Jean Robin.

La robinia o falsa acacia es un **productor de calidad**: su madera dura y resistente permite muchas aplicaciones, incluida la de la tonelería. Su específica composición química también es muy interesante, ya que permite un **aporte enológico diferente** al del roble.











Fraîcheur es sometida a unas rigurosas condiciones de fabricación con el fin de garantizar la seguridad alimentaria y cumplir con los requisitos reglamentarios en vigor.

Los Certificados de Calidad y Seguridad Alimentaria están disponibles previa solicitud: œno@seguin-moreau.fr

*	CONTACTO
W # //	

Nuestros enólogos están a su disposición para ayudarle y compartir sus experiencias con Fraîcheur.

Para obtener asesoramiento personalizado, póngase en contacto con ellos: œno@seguin-moreau.fr

NOTAS		



www.seguin-moreau.fr

SEGUIN MOREAU Z.I. Merpins - BP 94 16103 COGNAC Tel.: +33 (0)5 45 82 62 22 Fax: +33 (0)5 45 82 14 28 SEGUIN MOREAU Bourgogne ZAC du Pré Fleury - Les Creusottes Nord 71150 CHAGNY Tel.: +33 (0)3 85 87 22 23 Fax: +33 (0)3 85 87 22 34 SEGUIN MOREAU Napa Cooperage 151 Camino Dorado NAPA, CALIFORNIA 94558 Tel.: +1 (707) 252 3408 Fax: +1 (707) 252 0319 SEGUIN MOREAU Australia Post Office Box 5 – HINDMARSH, SOUTH AUSTRALIA 5007 Tel.: +61 (0)8 8340 5400 Fax: +61 (0)8 8340 5401



