

# Barrica **BLEND**

La barrica Blend tiene un gran potencial aromático, combinado a una extracción muy lenta de los compuestos de la madera, y representa una inversión de alta calidad por el enólogo. Está recomendada por vinos potentes que son destinados a crianzas muy largas. La finura extrema de sus granos trae el máximo de complejidad aromática, transmitida progresivamente durante la crianza, combinada a una elegante contribución de estructura tánica, con taninos delicados y suaves.



*Blend*

LIMITED EDITION

## GAMA DE BARRICAS

300 A 600 LTS.  
DE VOLUMEN



**Barrica Transporte  
300 Litros**



**Barrica Transporte  
350 Litros**



**Barrica Transporte  
400 Litros**



**Barrica Transporte  
500 Litros**



**Demi-Muid  
600 Litros**

Volumen (L)	300	350	400	500	600
Longitud de las duelas (cm)	100	103	105	110	115
Diámetro de barriga (cm)	76,6	81	88	91,7	104
Diámetro de cabeza (cm)	64,5	62	72	78,6	91
Espesor de duelas (mm)	25/27	25/27	25/27	25/27	42
Flejes galvanizados	8	8	8	8	8
Diámetro de boca (mm)	50	50	50	50	50
Peso (Kg)	58	60	71	82	140

## GAMA DE BARRICAS

225 A 228 LTS.  
DE VOLUMEN



**Barrica  
Bordelesa  
Transporte**



**Barrica  
Bordelesa  
Transporte Fino**



**Barrica  
Bordelesa  
Château Ferré**



**Barrica  
Bordelesa  
Château Tradition**



**Barrica  
Borgoñesa  
Transporte**



**Barrica  
Borgoñesa  
Tradicional**

Volumen (L)	225	225	225	225	228	228
Longitud de las duelas (cm)	95	95	95	95	88	88
Diámetro de barriga (cm)	68,5	67,5	69,7	69,7	71,7	71,7
Diámetro de cabeza (cm)	57,2	55,5	57,2	57,2	60	60
Espesor de duelas (mm)	25/27	20/22	20/22	20/22	25/27	25/27
Flejes galvanizados	6/8	6/8	6/8	6	8	6
Aros de castaño	-	-	-	4	-	8
Diámetro de boca (mm)	50	50	50	50	50	50
Travesaño de pino	-	-	oui	oui	-	-
Peso (Kg)	47	41	46	46	48	48