



Indicador del «Terroir»



Criar un gran vino sólo tiene una ambición, resaltar el lugar de donde procede ese vino liberando el poder energético de la región de origen. **CbyCADUS®** acompañará el vino sin sobrecargar ni bloquear su energía. Representa la íntima convicción de un maestro tonelero al servicio de los grandes vinos.

Perfil & Aroma

CbyCADUS® es una barrica que ofrece una visibilidad excelente a todo lo largo de la crianza:

- Color brillante en los blancos e intenso en los tintos
- La nariz se centrará en el carácter dominante del vino
- La boca descubrirá de un modo natural las tensiones energéticas de los grandes vinos

El retro olfativo dará vía libre a la expresión de la variedad y de su origen.

Recomendación

- Crianzas no convencionales (no menor a 12 meses)
- Cepas rojas y blancas
- Para «cuvées» excepcionales

CADUS

El gusto de lo único

Origen & Selección

- Maderas seleccionadas gracias al conocimiento de los grandes robles franceses y de sus regiones
- Densidad de las moléculas extraíbles de la región de origen
- Sólo son conservados los perfiles que permiten liberar su potencial sin aportar aromas exógenas

Estabilización estática

- Las duelas son secadas naturalmente durante un periodo de 30 meses

Tostado

- Extracción lenta y profunda de tipo M / M+ / M++
- Procedimiento **Pur®**

Referencias disponibles

Volumen (litro)	114	225	228	265	300	400	500
Altura (cm)		95	88				
Fondo Ø (cm)		56	60				
Panza Ø (cm)		69	73				
Grosor (mm)		22-27	27				
Peso (kg)		45	45				
Número de aros		6-8	6-8				

Barricas hechas a mano: las dimensiones pueden variar y se indican a título informativo.

Acabados disponibles

- No dude en consultarnos








228 L Bordeaux
6 aros galvanizados

Información & Venta

Tonnellerie CADUS
Tel.: (+33) 03 80 26 49 49
Fax.: (+33) 03 80 26 49 50
contact@tonnelleriecadus.com

CADUS: Acabados disponibles






Gama Sensoriel & CbyCADUS**

ACABADOS DISPONIBLES	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	CbyCADUS**								VOLUME®					EQUILIBRE®					INTENSE®					ACCESS®				
		114	225	228	265	300	400	500	114	225	228	265	300	400	500	114	225	228	265	300	400	500	114	225	228	265	300	400	500
Export 6 	2 x 3 aros de acero*																												
Export 6 1 barra de pino 	2 x 3 aros de acero*, 1 barra de pino 140																												
Export 6 2 barras de pino 	2 x 3 aros de acero*, 2 barras de pino 140 & 100																												
Export 8 	2 x 4 aros de acero*																												
Export 8 1 barra de pino 	2 x 4 aros de acero*, 1 barra de pino 140																												

*aros de acero galvanizados o aros de acero negros - **CbyCADUS: sólo aros de acero negros (galvanizado a petición)

CADUS: Acabados disponibles

Gama Sensoriel & CbyCADUS**

ACABADOS DISPONIBLES	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	CbyCADUS**								VOLUME®							EQUILIBRE®							INTENSE®							ACCESS®						
		114	225	228	265	300	400	500		114	225	228	265	300	400	500	114	225	228	265	300	400	500	114	225	228	265	300	400	500	114	225	228	265	300	400	500
Export 8 2 barras de pino 	2 x 4 aros de acero*, 2 barras de pino 140 & 100																																				
Batard Hoops 	2 x (2 aros de castaño grapados, 3 aros de acero*)																																				
Bourgogne Château 	2 x (2 aros de castaño grapados, 3 aros de acero*, 2 aros de castaño grapados)																																				
Bordeaux Ferré 	2 x 5 aros de acero*, 2 barras de pino 140 & 100																																				
Bordeaux Château 	2 x (2 aros de castaño, vim, 4 aros de acero*), 2 barras de pino 140 & 100																																				

*aros de acero galvanizados o aros de acero negros - **CbyCADUS: sólo aros de acero negros (galvanizado a petición)

Consejos de puesta en servicio y almacenamiento

Para beneficiarse de la calidad de los productos CADUS, le invitamos a seguir estos consejos prácticos de almacenamiento y puesta en servicio.

Al recibir las barricas, haga un examen visual de cada barrica.

Recomendaciones de puesta en servicio

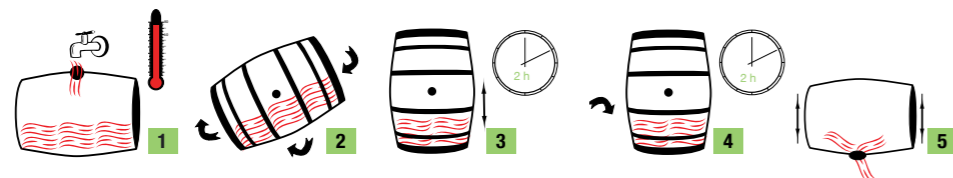
El transporte y el almacenamiento prolongado pueden provocar una deshidratación.

La madera es una materia viva y, en determinadas condiciones (calor, aire seco, corrientes de aire) su higrometría puede sufrir variaciones.

Con agua caliente

- 1 - Llenar la barrica con entre 20 y 30 litros de agua caliente filtrada y no clorada entre 60 y 80°C.
- 2 - Volver a poner la tapa y agitar la barrica durante unos minutos, con el fin de mojar el fondo y toda la superficie interna de la madera.
- 3 - Instalar la barrica sobre un fondo durante 2 horas.
- 4 - Darle la vuelta y colocar la barrica sobre el otro fondo durante 2 horas.
- 5 - Vaciar la barrica, aclarar con agua limpia, dejar escurrir con la tapa hacia abajo.

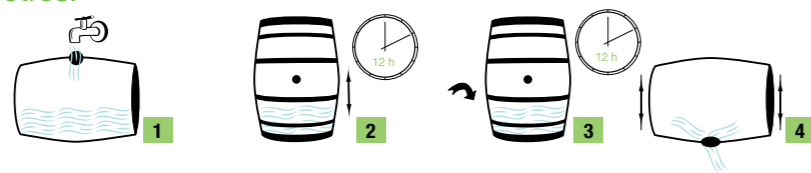
Si aparecen posibles filtraciones y persisten después de esta operación, no dude en ponerse en contacto con nosotros.



Con agua fría

- 1 - Llenar la barrica con entre 20 y 30 litros de agua fría filtrada y no clorada.
- 2 - Volver a poner la tapa y dejar reposar sobre un fondo durante 12 horas.
- 3 - Darle la vuelta a la barrica y dejarlo reposar 12 horas sobre el otro fondo.
- 4 - Vaciar la barrica, aclarar con agua limpia, dejar escurrir con la tapa hacia abajo.

Si aparecen posibles filtraciones y persisten después de esta operación, no dude en ponerse en contacto con nosotros.



Almacenamiento

Para no alterar la calidad de sus barricas, desde el momento de su recepción y sea cual sea la duración del almacenamiento, le aconsejamos que respete estas condiciones:

- Almacenamiento en un local cerrado, sin olores, libre de toda contaminación y al abrigo de las corrientes de aire y los rayos UVA
- Temperatura inferior a 20°C y humedad relativa del aire superior a 70% para mantener la higrometría de la madera
- Conservar las barricas en su embalaje original estudiado para su protección (película plástica y cartón)

Reparaciones de urgencia

Nuestras barricas nuevas están garantizadas durante 1 año. Todas las barricas han sometido a un test de presión durante la fabricación. El roble es una materia viva y a pesar de los severos controles...

La vida siempre puede reservar «sorpresas»:

- Agujero de gusano: cortar una «espineta» (palillo cónico) de roble, colocar la espineta en el agujero, clavar con el martillo y cortar a nivel de la duela
- Pequeño nudo: frotar un cuerpo grasoso (sebo alimentario, por ejemplo) en la parte que gotea.
- Filtración al final de la duela (en bisel):
 - identificar la fibra que pierde
 - perforar con una pequeña perforadora de 3 mm de forma perpendicular a la fibra que pierde
 - colocar la espineta en el agujero, clavar con el martillo y cortar a nivel de la duela, lijar ligeramente

Si la filtración persiste o si el problema es más grave, no dude en ponerse en contacto con nosotros.



Espineta



Reparación de filtración

CADUS

El gusto de lo único

Contact

Tonnellerie CADUS
Tel.: (+33) 03 80 26 49 49 - Fax.: (+33) 03 80 26 49 50
Email: contact@tonnelleriecadus.com
Para más información sobre nuestros productos: www.tonnelleriecadus.com