



## Frutal & Mineral



La clase aromática de **EQUILIBRE®** se concentra en las duelas de roble francés bajo la influencia de una región estresada (suelo, subsuelo, clima, selección). **EQUILIBRE®** resaltará la fruta y su frescura. Está indicado para mejorar la mineralidad natural de sus vinos.

### Perfil & Aroma

- Densidades organolépticas naturalmente pobres en agentes aromáticos
- Extracción no empírica
- Ligera expresión de madera que aporta elegancia y delicadeza
- Color del vino resplandeciente
- Nariz ofrecerá una expresión frutal
- Boca recibirá la tensión aportada por el potencial organoléptico del ensamblado

El retro olfativo será preciso en la expresión de la región y del carácter del vino.

### Recomendación

- Crianzas convencionales y cortas (de 6 a 10 meses)
- Preferiblemente cepas blancas
- Pero pueden usarse rojas
- Para vinos orientados hacia la mineralidad y frescura

# CADUS

El gusto de lo único

### Origen & Selección

- Combinación rigurosa de duelas de Francia, ricas en polifenoles
- Tensión natural que se traduce en un potencial vibratorio evidente
- Combinación compulsada 100% robles francés

### Estabilización estática

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

### Tostado

- Extracción lenta de tipo M
- Procedimiento **Pur®**

### Referencias disponibles

Volumen (litro)	114	225	228	265	300	400	500
Altura (cm)	69	95	88	97	102	108	108,5
Fondo Ø (cm)	48	56	60	60	63	71	80
Panza Ø (cm)	58	69	73	74	75	85	94
Grosor (mm)	22	22-27	22-27	27	27	27	27
Peso (kg)	25	45	45	50	55	60	85
Número de aros	6	6-8	6-8	6-8	8	8	8

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

### Acabados disponibles

- No dude en consultarnos



Bourgogne 228 L  
6 aros galvanizados

### Información & Venta

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





# 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 los barricas, haga un examen visual de cada barrica.

## Recomendaciones de puesta en servicio

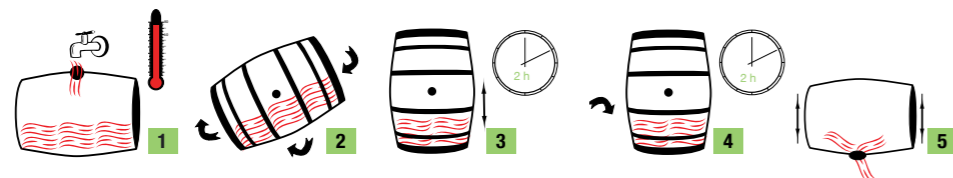
El transporte y el almacenamiento prolongado pueden provocar una deshidratación.

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.

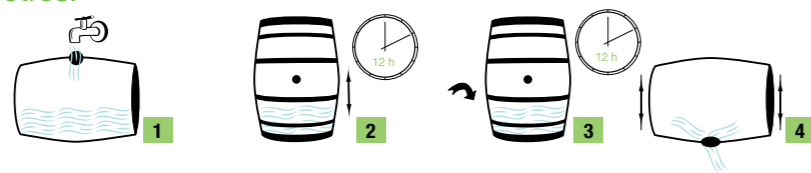
Si aparecen posibles filtraciones y persisten después de esta operación, no dude en ponerse en contacto con nosotros.



### 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 graso (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](mailto:contact@tonnelleriecadus.com)  
Para más información sobre nuestros productos: [www.tonnelleriecadus.com](http://www.tonnelleriecadus.com)