

Saury | El tostado «Lumière»

El tostado "Lumière" fue desarrollado por el departamento I+D de Tonelería Saury para satisfacer las exigencias de los enólogos deseosos de obtener el mejor equilibrio fruta / estructura en sus vinos.

El proceso consiste, después de un domado tradicional al fuego, en tostar la barrica de manera muy progresiva, a baja temperatura durante más de hora y media.

Este método permite obtener una excelente penetración del tostado dentro de las duelas de la barrica, sin dejar ningún residuo de quemado a la superficie de la madera.

El tostado "Lumière" fue desarrollado para sublimar el carácter del Cabernet Sauvignon pero también se está utilizando en la gran mayoría de variedades tintas y blancas.

Demandez l'original

