



COOPERS

LENGA

Nothofagus Pumilio
from Patagonia

Sumergidos en la *terra australis* nos encontramos con la Patagonia, conocida por la majestuosidad de sus grandes contrastes geográficos y sus escenarios naturales incomparables.

Es aquí donde nace la Lengua, especie representativa del bosque andino patagónico. La madera de lengua es obtenida bajo explotación sustentable de bosques patagónicos en Chile, con certificación FSC.



≈ SPECIALTIES ≈

Su uso en la crianza de vinos y alcoholes aporta características únicas, obteniendo un perfil aromático que **potencia la fruta roja, notas dulces, toques de cedro y leves notas de tostado**. En el paladar, mejora el **centro de boca**, aporta volumen y vuelven a aparecer **notas frutales y florales**. Destaca su bajo aporte de astringencia y taninos muy suaves y delicados. En alcoholes aporta un color rosado pálido muy delicado y realza los sabores de la miel y ahumado.

Recomendación de uso: Guardas cortas a medias (6-9 meses).

- **Origen:**
Patagonia Chilena
- **Tipos de Suelo:**
Suelos con buen drenaje y aireación de profundidad mínima 50/60 cm.
- **Pluviometría de la zona:**
350 - 450 mm/año
- **Edad de los árboles al momento de corte:**
120 a 150 años
- **Altura promedio de los árboles al momento de la explotación:**
20 a 25 m
- **Diámetros de los troncos:**
35 - 50 cm



DIMENSIONES

	225 L
Altura (mm)	945 ± 5
Fondo Ø (mm)	530 ± 5
Centro Ø (mm)	685 ± 5
Espesor Duelas mm	27 ± 2
Espesor Fondo mm	27 ± 2
Ancho Boca Ø (mm)	50
Cantidad de Duelas	30 ± 2
Cantidad de Zunchos	6
Peso (kg)	39,5 ± 1

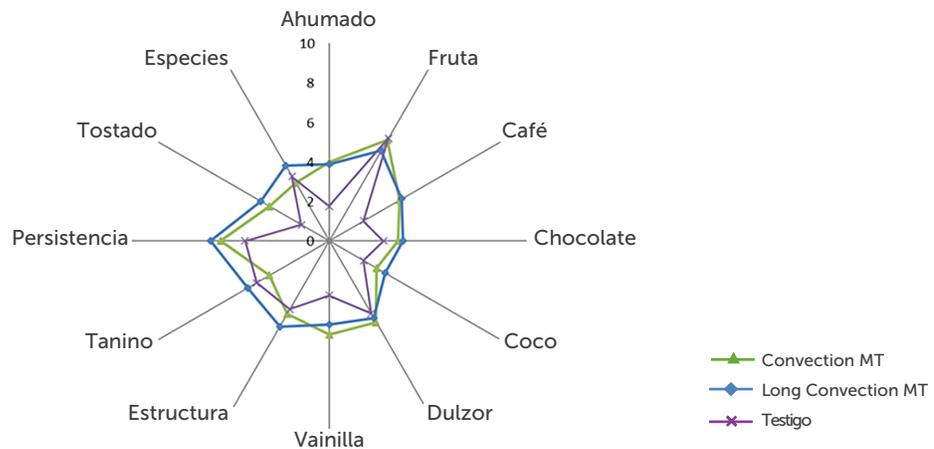
Valores de referencia con fines informativos. Producto hecho a mano, las medidas pueden variar.

* Todos nuestros barriles incluyen un tapón de silicona de grado alimenticio blanco.

* Disponible bajo pedido: Kosher y sin gluten.

* Por favor contáctenos para más información

PERFIL SENSORIAL



LINEAS DE TOSTADO

SISTEMA DE TOSTADO POR CONVECCIÓN

Exclusivo software desarrollado y patentado por TN Coopers.

Mediante el uso de principios termodinámicos, este sistema trabaja en torno al flujo de aire caliente, controlando las temperaturas a través del interior de las barricas. Tostado lento, suave, homogéneo y de mayor penetración. Permite la personalización completa del proceso, asegurando así la replicabilidad de los resultados en todo momento.



Tostados: LT/MT/MT+/HT

Mayor proporción de ciertos compuestos fenólicos que contribuyen a una mayor sensación de estructura en vinos tintos, como también a una mayor capacidad de mantener y fijar el color en el tiempo. El tiempo y temperaturas diseñadas para esta línea, contribuyen con una mayor disponibilidad de polisacáridos de la madera que son transferidos al vino. Esto se traduce en una mayor sensación de volumen en boca.



Tostados: LT/MT/MT+

Tostados prolongados que van desde 3 a 6 horas. El aporte gradual y equilibrado en el tiempo de compuestos fenólicos y aromas al vino permite recomendar esta línea para tiempos de crianza prolongados. La marcada sensación de concentración, persistencia en boca y potencia aromática, representan un atributo icónico para esta línea de tostado.

SPECIALTIES

Gracias al exclusivo software que controla el tostado por convección, considerando principios termodinámicos con variables de tiempo, temperatura, humedad y flujo de aire controlando permitiendo crear recetas únicas que, combinadas con nuestras maderas, dan origen a un nuevo mundo de aromas y sabores.

SISTEMA DE TOSTADO POR FUEGO



Tostados: LT/MT/MT+/HT

Esta barrica debe su carácter único a un ancestral proceso de tostado francés, llamado *Chauffe à Cœur*, "tostado al corazón". Humedecemos la roseta con agua caliente purificada, calentándola en una cámara de vapor para abrir los poros, y finalmente, aplicando un cuidadoso tostado de afinamiento. Nuestro proceso agua-vapor facilita el doblado y elimina cualquier residuo remanente de resina. Aporta complejidad, suavidad en taninos, permanencia de la fruta y notas dulces.