



COOPERS

LENGA

Nothofagus Pumilio
from Patagonia

Immersi nella *terra australe* incontriamo la Patagonia, nota per la maestosità dei suoi grandi contrasti geografici e per il suo incomparabile scenario naturale.

È qui che nasce il Lenga, una specie rappresentativa del bosco della Patagonia andina. Il legno di Lenga è ricavato, con metodi sostenibili, dai boschi della Patagonia cilena, con certificazione FSC (Forest Stewardship Council).



≈ SPECIALTIES ≈

Il suo utilizzo nell'affinamento dei vini e dei distillati apporta caratteristiche uniche, fornendo un profilo aromatico che **esalta la frutta rossa, le note dolci, i tocchi di cedro e le leggere note tostate**. Al palato migliora **l'ingresso in bocca** ed il volume esaltando le **note fruttate e floreali**. Si contraddistingue per il suo basso apporto di astringenza e per i tannini molto morbidi e delicati. Nei distillati conferisce un colore rosa pallido, molto delicato, ed esalta i sapori del miele e dell'affumicato.

* Consigli per l'uso: Affinamenti da 6 a 9 mesi.

- **Origine:**
Patagonia Cilena
- **Tipi di suolo:**
Terreni con buon drenaggio e aerazione di profondità minima 50/60 cm.
- **Pluviometria della zona:**
350 - 450 mm/anni
- **Età degli alberi al momento del taglio:**
Da 120 a 150 anni
- **Altezza media degli alberi al momento della raccolta:**
20 a 25 m
- **Diametri del tronco**
35 - 50 cm



DIMENSIONI

	225 L
Altezza (mm)	945 ± 5
Testa Ø (mm)	530 ± 5
Massima curvatura Ø (mm)	685 ± 5
Spessore doghe mm	27 ± 2
Spessore fondi mm	27 ± 2
Cocchiume Ø (mm)	50
Numero di cerchi	6
Peso (kg)	39,5 ± 1

* Valori di riferimento a scopo informativo.

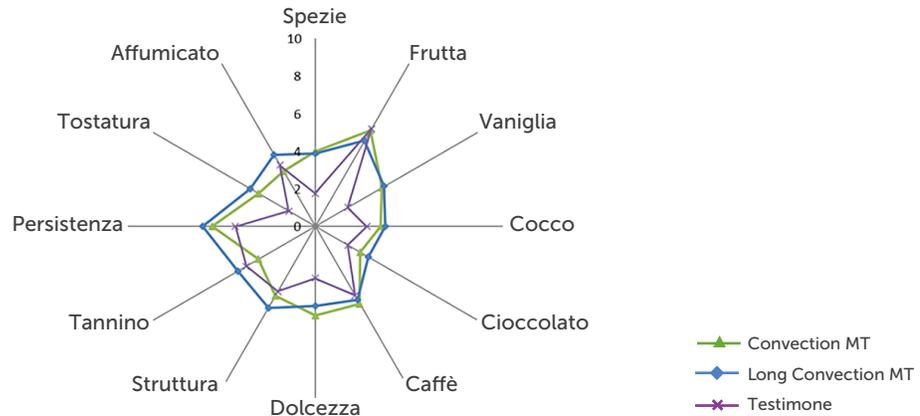
Prodotto fatto a mano, le misure possono variare.

* Tutti le nostre botti includono un tappo di silicone bianco per uso alimentare.

* Disponibile su richiesta: Kosher e senza glutine.

* Siete pregati di contattarci per ulteriori informazioni

PERFILI SENSORIALI



TOSTATURE

TOSTATURA A CONVENZIONE

La convezione è l'applicazione controllata di una corrente di aria calda, convettiva ed omogenea, per un determinato periodo di tempo, in modo da generare una serie di mutamenti fisico-chimici sui composti del legno (cellulosa, emicellulosa e lignina), sui suoi derivati fenolici e sui suoi precursori aromatici.

La grande differenza con la tostatura a fuoco diretto è che, tale processo, è controllato da un software esclusivo che permette di prevedere, con precisione, i risultati che si vogliono ottenere dalla tostatura, in termini di aromi e sapori. Questo rappresenta un'opportunità per l'industria del vino, in quanto consente la replicabilità nel tempo di ogni prodotto. Si ottiene, inoltre, una maggiore penetrazione della tostatura rispetto al metodo tradizionale a fuoco che si traduce in una maggior vita utile del prodotto stesso.



Tostatura: LT/MT/MT+/HT

Alto apporto dei composti fenolici che contribuiscono ad un maggior senso di struttura ed a una maggior capacità di mantenere e fissare il colore nel tempo, nei vini rossi. La tostatura prolungata e le temperature stabilite per questa linea, contribuiscono alla creazione di notevoli quantità di polisaccaridi del legno che saranno trasferiti al vino. Questo si traduce in una maggior sensazione di volume in bocca.



Tostatura: LT/MT/MT+

Tostatura prolungata da 3 a 6 ore. Il graduale ed equilibrato apporto di composti fenolici e di aromi al vino nel tempo ci permette di consigliare questa linea per lunghi periodi di affinamento. La spiccata sensazione di corpo, la persistenza in bocca e la potenza aromatica rappresentano l'attributo iconico di questa linea di tostatura.

SPECIALTIES

Grazie all'esclusiva tecnologia della tostatura a convezione delle botti e alla selezione di particolari foreste, in TN Coopers abbiamo sviluppato ricette specifiche che esaltano attributi e profili organolettici unici per questa linea.

TOSTATURA A FUOCO



Tostatura: LT/MT/MT+/HT

Questa barrique deve il suo carattere unico ad un antico processo di tostatura francese chiamato *Chauffe à Coeur*, "tostatura del cuore". Inumidiamo la rosetta con acqua calda purificata, la riscaldiamo in una camera a vapore per aprire i pori e infine applichiamo un'attenta tostatura a fuoco. Il processo acqua-vapore facilita la piegatura e rimuove eventuali residui resinosi rimasti. Fornisce complessità, morbidezza nei tannini, rispetto del frutto e note dolci.