



# NUESTROS TOSTADOS

COSECHA 2016/17

## TOSTADOS APROPIADOS A LOS VINOS

NIVEL DE TOSTADO	AROMAS	ESTRUCTURA	RECOMENDADO PARA
Ligero L	Mineral, carácter de madera fresca. Baja intensidad en aromas de vainilla y tostado, fomenta el desarrollo de aromas frescos, aportando complejidad.	Gran aporte de taninos para un efecto estructurante.	Vinos elaborados con uva muy madura y de alta concentración. Vinos en busca de un limitado aporte de aromático y un aumento de la estructura tánica.
Medio M	Gran complejidad con notas: tostadas, a vainilla, pan fresco, especias.	Estructura con redondez, favorecida por el dulzor del roble (sucrosidad). Moderado efecto estructurante.	Tostado ideal para una gran parte de vinos gracias a su equilibrado aporte a la tipicidad de los mismos. Ligero aporte estructurante.
Medio Abierto* MO	En la misma línea que el tostado M, pero con menor intensidad.	En la misma línea que el tostado M.	Tostado derivado del tostado medio, que mantiene la misma gama aromática, pero con menos intensidad. Mayor respeto de la fruta con aporte de frescor.
Medio Plus M+	Máximo aporte aromático: pan tostado, vainilla, especias, almendras tostadas, café, caramelo, chocolate.	Estructura con redondez, favorecida por el dulzor del roble (sucrosidad). Taninos muy bien integrados.	Vinos de gran concentración, capaces de integrar un gran aporte aromático. Boca amplia y redonda. Opción interesante para crianzas cortas (8 a 10 meses).
Medio Largo (Estilo Borgoña) ML	Elegante complejidad aromática: vainilla, brioche, turrón (nougat).	Boca Redonda. Preserva la fineza de variedades con baja concentración tánica.	Vinos de blancos (Chardonnay, Sauvignon Blanc) y tintos (Pinot Noir, Syrah, Garnacha). Aumenta la complejidad y potencia el final de boca, respetando la fineza y la tipicidad de la variedad y su terroir.
Medio Largo Abierto* MLO	En la misma línea que el tostado ML, pero con menor intensidad.	En la misma línea que el tostado ML.	Tostado derivado del tostado medio largo que mantiene la misma gama aromática, pero con menos intensidad de notas tostadas, aportando así más frescor.
Medio Largo Tradition (Tradicional de Borgoña) MLT	Gama empíreumática: tostado, caramelo, cacao. Refuerza las notas de fruta confitada.	Aporta volumen y longitud en la boca, preservando la frescura en el ataque.	Particularmente bien adaptado para la fermentación y crianza sobre lías de grandes vinos blancos.
Fuerte H	Carácter ahumado, pimienta negra, café, "empíreumático".	Aporte de taninos bastante limitado, sin embargo la intensidad aromática impacta al vino.	Vinos elaborados con uva falta de madurez y especialmente para destilados (Brandy, Ron, Cognac, Pisco).
Medio Extra Largo Abierto* MXLO	Ligero aporte aromático: vainilla, crema pastelera y ligeras notas tostadas.	Taninos redondos y sedosos que persisten en fin de boca.	Adaptado para vinos tintos de media a fuerte concentración. Permite beneficiarse del aporte de la madera desde el comienzo de la crianza.
Fondos Tostados TH	Disminuye el aporte de Metil octalactona del roble americano, desarrollando complejidad aromática (tostados). En el roble francés aumento de la complejidad aromática.	Disminuye el aporte tánico, aportando dulzor y complejidad.	A privilegiar con vinos que necesitan un limitado aporte tánico, pero mayor intensidad aromática (tostados y vainilla). En vinos blancos de estructura media.

## TOSTADOS APROPIADOS PARA ESPIRITUOSOS

NIVEL DE TOSTADO	COLOR & AROMAS	ESTRUCTURA	RECOMENDADO PARA
Alcohol 1 ALC1	Marcado color dorado con reflejos marrones. Ligeros aromas amaderados. Complejidad: vainilla, caramelo, tostado.	Estructura con redondez, favorecida por el dulzor del roble (sucrosidad).	Espirituosos potentes y de carácter.
Alcohol 2 ALC2	Color ligeramente dorado. Aromas frescos, especias, notas de clavo de olor y de pimienta blanca. Ligeras notas de torrefacción.	Aporta frescura y estructura.	Espirituosos ligeros.

\* Para los tostados Medio Abierto (MO), Medio Largo Abierto (MLO) y Medio Extra Largo Abierto (MXLO), no se utiliza la placa (tapa), que se aplicada al final del bousinage (tostado enológico). Esto permite reducir la toma de color y proporciona un perfil aromático menos empíreumático y más respetuoso de la fruta.

Nuestros enólogos están a su disposición para ayudarle a elegir el tostado adaptado a su objetivo enológico.