



World Cooperage



World Cooperage Traditional

Τυπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

- Πλούσιο σε άρωμα βανίλιας
- Τανίνες δομής
- Γλυκές τανίνες ξύλου
- Κρεμώδη υφή

Βαρέλια που ταιριάζουν απόλυτα

- Με κρασιά του νέου κόσμου.
- Για ωρίμανση του οίνου, τόσο για μακρές όσο και για σύντομες παλαιώσεις.
- Για να αποτελέσουν τον πυρήνα της σύνθεσης των βαρελιών σε ένα οινοποιείο λόγω του πολυδιάστατου αρωματικού τους προφίλ.

Το συναντάμε στις κάβες ολόκληρου του κόσμου. Διαδομένο για τον πλούσιο χαρακτήρα του που οφείλεται στην ειδική επιλογή του ξύλου από **δέντρα αργής ανάπτυξης**.

Η τεχνική καψίματος (American traditional) σε φωτιά από δρύινα ροκανίδια, μικρής αλλά σταθερής έντασης και παρατεταμένης διάρκειας, προσδίδει στον οίνο κρεμώδη υφή, γλυκάδα με νότες βανίλιας και καραμέλας.

Πρόκειται όχι μόνο για την καλύτερη σχέση ποιότητας/τιμής παγκοσμίως, αλλά και για το δημοφιλέστερο βαρέλι.

Ευλεία: Αμερικάνικη δρυς (περιοχή Ozark)

Πορώδες ξύλου: Λεπτό πορώδες (Fine grain)

Φυσική ξήρανση: 24 μήνες φυσική ξήρανση



World Cooperage Aroma Toast

Τυπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

- Γλυκά αρώματα βανίλιας και μελιού, νότες πικάντικες (spicy) και φρουγανισμένου ψωμιού (μεσαίο κάψιμο)
- Επιπρόσθετοι χαρακτήρες σοκολάτας, καφέ, ελαφρά καβουρντισμένου αμύγδαλου και καπνού (έντονο κάψιμο)

Βαρέλια που ταιριάζουν απόλυτα

- Οίνους πλούσιους σε εκχύλισμα όπου απαιτείται μεγαλύτερη ένταση βαρελιού.
- Σε περιπτώσεις όπου επιθυμούνται ελαφριά ή και καθόλου καβουρντισμένα αρώματα (όπως σε οίνους **από Αγιοργίτικο**).
- Για την επίτευξη πολύ εξειδικευμένων αρωμάτων και γεύσεων.

Η διαδικασία που ακολουθείται για το κύρωμα και το κάψιμο του βαρελιού, με την βοήθεια ηλεκτρικής αντίστασης, πραγματοποιείται σε αυστηρά ελεγχόμενες συνθήκες.

Με την μέθοδο αυτή επιτυγχάνεται:

- αυστηρός έλεγχος θερμοκρασίας καψίματος,
- εξάλειψη ξένων οσμών,
- ανάδειξη του αρωματικού προφίλ του βαρελιού.

Παρακολούθηση από ηλεκτρονικό σύστημα ελέγχου της θερμοκρασίας και της διάρκειας καψίματος.

Ευλεία: Αμερικάνικη δρυς (περιοχή Ozark)

Πορώδες ξύλου: Λεπτό πορώδες (Fine grain) ή πολύ λεπτό πορώδες (Extra fine grain)

Φυσική ξήρανση: 24 μήνες φυσική ξήρανση



World Cooperage Reflection Toast

Τυπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

- Ελαφρές νότες βανίλιας, σε μέτρια επίπεδα και ήπια συνεισφορά αρωμάτων δρυός
- Μαλακές τανίνες
- Απαλή κρεμώδη υφή
- Αναδεικνύει τον φρουτώδη χαρακτήρα της ποικιλίας

Βαρέλια που ταιριάζουν απόλυτα

- Σε οίνους με fino χαρακτήρα.
- Όταν αναζητούμε ελαφριές νότες ξύλου.
- Για να αναδειχθούν τα φρουτώδη και ποικιλιακά αρώματα των οίνων, κυρίως από λευκές ποικιλίες σταφυλιών
- Για μέσης διάρκειας παλαιώση του οίνου

Η διαδικασία που ακολουθείται για το κύρωμα και το κάψιμο του βαρελιού, με την βοήθεια ηλεκτρικής αντίστασης, πραγματοποιείται σε αυστηρά ελεγχόμενες συνθήκες.

Με την μέθοδο αυτή επιτυγχάνεται:

- αυστηρός έλεγχος θερμοκρασίας καψίματος,
- εξάλειψη ξένων οσμών,
- ανάδειξη του αρωματικού προφίλ του βαρελιού.

Παρακολούθηση από ηλεκτρονικό σύστημα ελέγχου της θερμοκρασίας και της διάρκειας καψίματος.

Ευλεία: Αμερικάνικη δρυς (περιοχή Ozark)

Πορώδες ξύλου: Πολύ λεπτό πορώδες (Extra fine grain)

Φυσική ξήρανση: 24 ή 36 μήνες φυσική ξήρανση