



THE LEGACY

Σχεδιασμένο για να προσδώσει μια εξευγενισμένη αίσθηση του «παλαιού κόσμου», το *Traditional T.W. Boswell Legacy* προσφέρει πολυπλοκότητα και φινέτσα. Αυτά τα καλαισθητα βαρέλια συμπληρώνουν τους πιο κομψούς οίνους προσδίδοντας τους δομή και διάρκεια καθώς διατηρούν μια σωστή ισορροπία φρούτου και ξύλου.

Τοπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

- Σύνθετο προφίλ εκχυλίσμων συστατικών
- Κομψότητα
- Αργή εκχύλιση συστατικών
- Βελτίωση της δομής του οίνου προσδίδοντας μάκρος και όγκο στο τελείωμα

Βαρέλια που ταιριάζουν απόλυτα

- Με στυλ οίνων που σέβονται τον φρουτώδη χαρακτήρα της ποικιλίας.
- Με οίνους παλαιώσης όπου απαιτείται παρατεταμένος χρόνος ωρίμανσης.

Ξυλεία: Αμερικάνικη ή γαλλική δρυς

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

Φυσική ξήρανση: 24 ή 30 μήνες φυσική ξήρανση



THE EAU **

Η πρωτοποριακή τεχνική κύρτωσης του ξύλου (εμβάπτιση σε νερό) προσδίδει στον οίνο μαλακή και κομψή δομή. Το *Eau* προτιμάται για τις καβουρδισμένες νότες ξηρών καρπών, τα πικάντικα αρώματά του και τα διακριτικά, κρεμώδη χαρακτηριστικά του.

Είναι ιδανική επιλογή για οινολόγους που αναζητούν μια άλλη διάσταση στα κρασιά τους.

Τοπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

- Μαλακές τανίνες, με κρεμώδη υφή
- Αρώματα καβουρδισμένων ξηρών καρπών
- Διακριτικές νότες βανίλιας & μοσχοκάρυδου
- Πλούσια δομημένο μέσο στόματος
- Ισορροπημένο και μαλακό βαρέλι

Βαρέλια που ταιριάζουν απόλυτα

- Με ποικιλίες των οποίων η ζύμωση γίνεται στο βαρέλι.
- Με *Chardonnay* και μεσαίου σώματος ερυθρούς οίνους, όπως το *Ξινόμαυρο* ή το *Λημνιό*.
- Με στυλ οίνων που επικεντρώνονται στην ανάδειξη του φρούτου και του «terroir».

Ξυλεία: Αμερικάνικη ή γαλλική δρυς

Πορώδες ξύλου: Πολύ λεπτό πορώδες (Extra fine grain)

Φυσική ξήρανση: 24 ή 30 μήνες φυσική ξήρανση



THE MEDOC

Τα βαρέλια *T.W. Medoc* πήραν το όνομά τους από τα κλασικά βαρέλια που κατασκευάστηκαν για τα παγκοσμίως γνωστά Château του Bordeaux. Ιδανικά για τα πολύπλοκα κόκκινα του Bordeaux και τα φημισμένα χαρμάνια της California, αυτά τα βαρέλια γαλλικής δρυός αρμόζουν στους πιο συμπυκνωμένους οίνους όπου ενδείκνυται παρατεταμένη ωρίμανση.

Τοπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

- Πλούσιο εκχύλιμα τανινών υψηλής ποιότητας για μακρές παλαιώσεις
- Πλούσια σε βανίλια
- Γλυκάδα βουτύρου
- Πικάντικες νότες ξύλου

Βαρέλια που ταιριάζουν απόλυτα

- Με οίνους υψηλής συμπύκνωσης γεύσεων και αρωμάτων.
- Με οίνους που προορίζονται για μακρά παλαιώση στο βαρέλι και τη φιάλη.
- Με ποικιλίες του Bordeaux για την παραγωγή οίνων Reserve καθώς και με οίνους *Shiraz* του Νέου Κόσμου.

Ξυλεία: Γαλλική δρυς

Πορώδες ξύλου: Πολύ λεπτό πορώδες (Extra fine grain)

Φυσική ξήρανση: 30 μήνες φυσική ξήρανση



THE CÔTE D'OR

Σεβόμενοι την κομψότητα και το λεπτό στυλ των οίνων της περιοχής του Côte d'Or, αυτό το βαρέλι γαλλικής δρυός είναι φτιαγμένο για οίνους *Chardonnay* και *Pinot noir* με χαρακτήρα Βουργουνδίας.

Τοπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

- Μέτρια ένταση αρωμάτων ξύλου.
- Παραδοσιακό κάψιμο Βουργουνδίας.
- Παρέχει αξιοσημείωτη δομή ενώ ενθαρρύνει την κλασική φρουτώδη έκφραση.

Βαρέλια που ταιριάζουν απόλυτα

- Με κλασικές ερυθρές και λευκές Βουργουνδίες
- Με αέρινους, ευγενικούς οίνους με ελαφρύ-μεσαίο σώμα

Ξυλεία: Γαλλική δρυς

Πορώδες ξύλου: Πολύ λεπτό πορώδες (Extra fine grain)

Φυσική ξήρανση: 24 μήνες φυσική ξήρανση



THE CÔTES DU RHONE **

Αυτό το γαλλικής δρυός βαρέλι δημιουργήθηκε για την **ωρίμανση οίνων από ποικιλίες που καλλιεργούνται σε περιοχές με επίδραση του μεσογειακού κλίματος** (κουλάδα του Ροδανού της Γαλλίας).

Αναδεικνύοντας έναν 'αληθινό' ποικιλιακό χαρακτήρα αποτελούν την σφραγίδα καθαρότητας των Côtes du Rhone.

Τοπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

- Φινετοστές τανίνες ξύλου που παρέχουν πλούσια δομή, μάκρος και όγκο στο τελείωμα.
- Ελαφρώς «πικάντικες» νότες που συμπληρώνουν οίνους από ώριμους τρύγους.
- Υψηλά ποσοστά βανίλιας και ελαφριές νότες καπνού.
- Ευδιάκριτα καβουρδισμένα χαρακτηριστικά, ισορροπημένα κατά την εκχύλιση τους.

Βαρέλια που ταιριάζουν απόλυτα

- Με *Syrah*, *Mourvèdre* και *Petite Sirah* αλλά και «ώριμα», με πλούσιο εκχύλιμα Ξινόμαυρα.
- Με κλασικά λευκά, πιστά στο φυσικό τους χαρακτήρα (*Ασύρτικο*, *Chardonnay*)

Ξυλεία: Γαλλική δρυς

Πορώδες ξύλου: Πολύ λεπτό πορώδες (Extra fine grain)

Φυσική ξήρανση: 24 μήνες φυσική ξήρανση



THE PINOTAGE

Κατασκευασμένα από γαλλική δρυ και μέθοδο καψίματος 'fire toast' προσδίδοντας μια κομψή ανάμειξη καβουρδισμένου, πικάντικου και βανίλιας, τα βαρέλια *Pinotage* είναι σχεδιασμένα για να αναδείξουν τα πραγματικά χαρακτηριστικά των μοναδικών *Pinotage* της Νότιας Αφρικής.

Τοπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

- Χαμηλή περιεκτικότητα σε τανίνες ξύλου συμπληρώνοντας έτσι το υψηλό τανικό υπόβαθρο των *Pinotage*
- Έντονα πικάντικος (spicy)** χαρακτήρας και μια πινελιά από γλυκά αρώματα καπνού
- Κομψές νότες καβουρδισμένων καρπών και καραμελωμένης ζάχαρης
- Μεσαία προς υψηλά ποσοστά βανίλιας

Βαρέλια που ταιριάζουν απόλυτα

- Με *Pinotage* και ερυθρούς οίνους που εμφανίζουν πλούσιο τανικό φορτίο

Ξυλεία: Γαλλική δρυς

Πορώδες ξύλου: Πολύ λεπτό πορώδες (Extra fine grain)

Φυσική ξήρανση: 24 μήνες φυσική ξήρανση