



# BARRICAS DE CARVALHO E FOUDRES

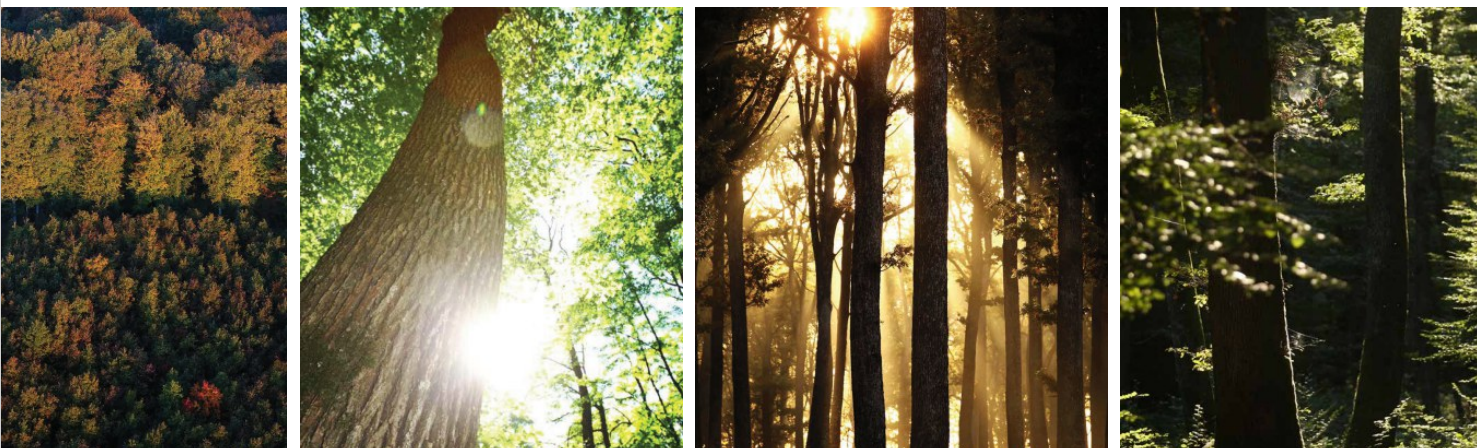


**ENOBRASIL**

berthomieu  
TONNELLERIE

  
**MAGREÑÁN**  
TONELERÍA DESDE 1820

ERMITAGE  
TONNELLERIE



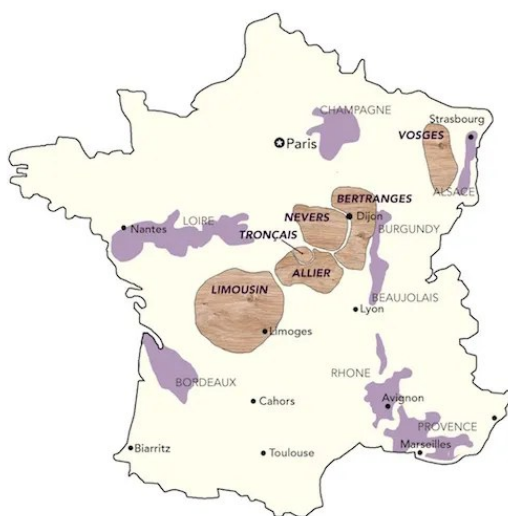
## Barricas de Carvalho:

Barricas Francesas e Americanas de florestas selecionadas.

Os barris de carvalho são muito utilizados no processo de amadurecimento/refinamento dos vinhos, pois conferem uma entrada gradual de oxigênio pelos poros da madeira, e essa micro-oxigenação é benéfica porque diminui a intensidade dos taninos, conferindo uma textura mais aveludada. Ainda, o amadurecimento em carvalho intensifica a coloração do vinho.



## Florestas:



### Allier

Esta é uma das principais florestas de carvalho francês que fornecem carvalho para a fabricação de barris. A floresta de Allier está localizada no centro da França. Allier produz madeira de ótima qualidade principalmente da espécie *Quercus Petraea* e é conhecida por produzir barris com tanino macio e equilibrado.

### Tronçais

Na parte norte das florestas de Allier está um grupo de carvalhos franceses chamado Tronçais, considerado a origem de alguns dos melhores carvalhos da França. As árvores foram cultivadas desde o final do século XVII para garantir um abastecimento contínuo para a Marinha Francesa. A estimativa é que cerca de 80% das árvores da região sejam da espécie *Quercus Petraea*. Como a granulação do carvalho de Tronçais é mais fina, o vinho armazenado nele tem maior troca de oxigênio em relação aos barris de granulação mais grossa, garantindo um envelhecimento elegante. Em comparação com Allier, o carvalho tem um caráter ligeiramente mais doce.

### Nevers

A nordeste de Allier e Tronçais está esta floresta onde colinas suportam árvores altas e retas da *Quercus Petraea*. Devido às diferenças nos solos, muitos enólogos usam esta madeira para envelhecer Sauvignon Blanc e Chardonnay, já que este carvalho tende a preservar o aspecto fresco de um vinho.

### Vosges

No nordeste da França, a oeste da Alsácia, a floresta de Vosges tem sido uma fonte popular de carvalho para os vinicultores desde a década de 1980. O caráter de grãos de Vosges varia entre grãos finos e médios, e no vinho traz taninos mais robustos e notas mais profundas.

### Limousin

Cerca de três horas a nordeste de Bordeaux e a leste de Cognac, estão as florestas de Limousin. Essa região tende a produzir carvalho com granulação mais grossa e de perfil mais tânico, mais populares para o envelhecimento do conhaque e outros destilados que vinho.



## Tonnellerie Berthomieu | Ermitage



**225L**

Capacidade: 225 litros  
Peso: 40 Kg



**228L**

Capacidade: 228 litros  
Peso: 48 Kg



**300L**

Capacidade: 300 litros  
Peso: 60 Kg



**350L**

Capacidade: 350 litros  
Peso: 68 Kg



**400L**

Capacidade: 400 litros  
Peso: 81 Kg



**500L**

Capacidade: 500 litros  
Peso: 92 Kg



**600L**

Capacidade: 600 litros  
Peso: 110 Kg



### Dados Técnicos:

- Tanoaria Francesa
- Aros galvanizados
- Opção de personalizar as barricas (logomarca)
- Tempo de secagem da madeira de 24 a 36 meses
- Barricas Francesas ou mistas
- Rolha de silicone ou madeira
- Tostas: normal, ligeira, média e alta
- Barricas com certificado de origem



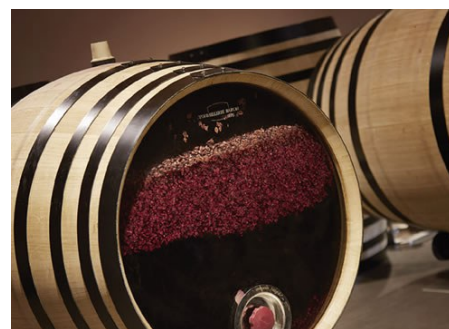
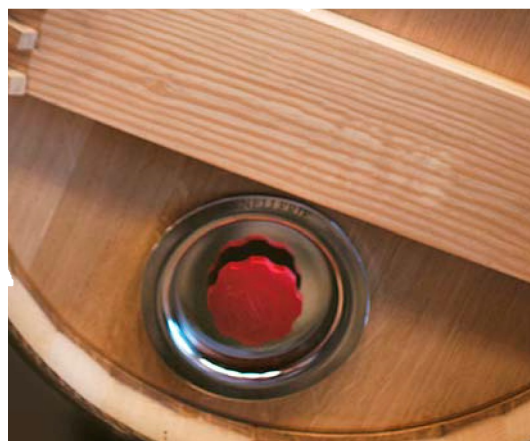
## Vinificação Integral®

Testada desde 2002, esta técnica foi muito desenvolvida, aprimorada e simplificada a ponto de se tornar uma referência. Permite obter vinhos mais redondos, mais volumosos, mais cheios, mais complexos, com maior precisão aromática e acabamentos sedosos.

Foi desenvolvida uma série de acessórios que permitem uma simplificação máxima deste tipo de vinificação e uma redução do custo.

As barricas equipadas com o sistema Vinificação Integral® podem ser facilmente transformadas em barricas para envelhecimento tradicional (desmontagem simplificada do equipamento e instalação de um kit de substituição). O equipamento de vinificação de aço inoxidável de alta qualidade pode então ser reinstalado em um novo barril e permitir uma nova Vinificação Integral®.

A Tonnellerie Berthomieu é o fornecedor exclusivo deste equipamento.



### ACESSÓRIOS para Vinificação simplificada Integral®





## Foudre

- Barris de grande formato, criação única e personalizada
- Aquecidos lentamente, submetido ao processo "bousinage"
- Tempo secagem: 48 meses
- Carvalho de alta qualidade
- Tosta média

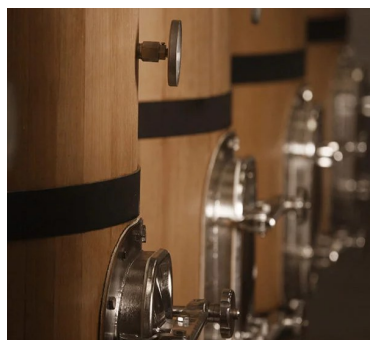


## Foudres Ovais

	1000L	1500L	2000L	2500L	3000L	3500L	4000L	4500L	5000L	5500L	6000L
Comprimento (m)	1,38	1,56	1,72	1,84	1,96	2,04	2,12	2,22	2,28	2,34	2,42
Altura porão (m)	1,39	1,57	1,73	1,83	1,96	2,04	2,13	2,20	2,28	2,35	2,41
Altura cabeça (m)	1,25	1,41	1,55	1,64	1,75	1,83	1,91	1,97	2,04	2,11	2,16
Largura porão (m)	1,07	1,21	1,29	1,39	1,46	1,54	1,61	1,66	1,72	1,77	1,81
Largura cabeça (m)	0,93	1,05	1,11	1,20	1,25	1,33	1,39	1,43	1,48	1,53	1,56

## Foudres Redondos

	1000L	1500L	2000L	2500L	3000L	3500L	4000L	4500L	5000L	5500L	6000L
Comprimento (m)	1,26	1,44	1,56	1,68	1,76	1,86	1,92	2,00	2,06	2,12	2,18
Diâmetro porão (m)	1,27	1,43	1,56	1,67	1,77	1,85	1,93	2,00	2,07	2,12	2,19
Diâmetro cabeça (m)	1,13	1,27	1,39	1,49	1,58	1,65	1,72	1,78	1,85	1,90	1,95





## Tonnellerie Magrenán



**225L**

Capacidade: 225 litros  
Peso: 50 Kg



**228L**

Capacidade: 228 litros  
Peso: 50 Kg



**300L**

Capacidade: 300 litros  
Peso: 60 Kg



**350L**

Capacidade: 350 litros  
Peso: 60 Kg



**400L**

Capacidade: 400 litros  
Peso: 70 Kg



**500L**

Capacidade: 500 litros  
Peso: 80 Kg



### Dados Técnicos:

- Tanoaria Espanhola
- Aros galvanizados ( opção aros na cor magenta)
- Opção de personalizar as barricas (logomarca)
- Tempo de secagem de 36 meses
- Carvalho americano e francês com opção mista
- Opção madeira floral
- Rolha de silicone ou madeira
- Tostas: ligeira, normal, média e alta

## Empresas do Grupo:



Piazzola sul Brenta (PD) - ITALY



Brignoles - FRANCE



ENOVENETA | BRASIL  
Caxias do Sul - RS - BRASIL  
Rua João Antonio Covolan, 136 - Cep 95030-410  
Fone: +55 (54) 3226.5068  
Whatsapp: +55 (54) 99640.6486  
enobrasil@enobrasil.com.br  
www.enobrasil.com.br  
www.prosleeve.com.br

