

Hacer grandes cosas
www.tonnellerie.com

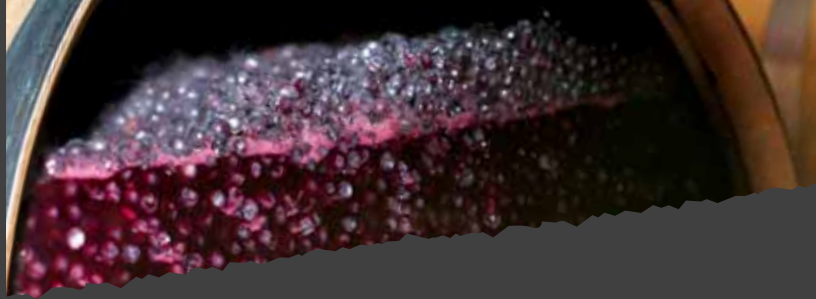


20 rue des Gillardeaux - 17100 Les Gonds - FRANCE
Tél. : 33 (0)5 46 93 18 02 - Fax : 33 (0)5 46 93 00 87
Email : info@tonnelleriebaron.com



Perseguimos
la Calidad





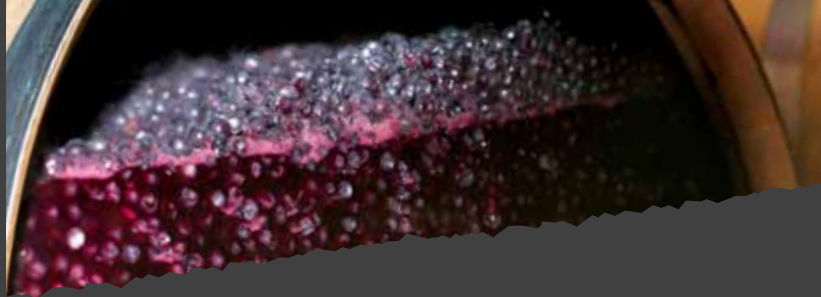
Diferencia y respeto de la uva

Hay diferentes maneras de vinificar uvas tintas en barrica. Algunos métodos son: barricas de pie con el fondo abierto, barricas en posición horizontal introduciendo la uva por el agujero, uso de barricas especiales con el agujero modificado... Todos estos sistemas pueden dar buenos resultados, pero rara vez han sido desarrollados a gran escala debido a las dificultades del proceso y a los costes generados.

Gracias a los soportes OXoline®, que permiten la rotación de las barricas y la manipulación independiente de éstas, Tonnellerie BARON ha desarrollado el sistema "Vinification Intégrale®", una técnica que permite entonelar la vendimia en perfectas condiciones y efectuar todas las operaciones clásicas de vinificación sin las trabajosas idas y vueltas de la barrica o los desplazamientos de los toneleros. La vinificación en su totalidad puede realizarse en la misma barrica, preservando al completo el potencial aromático de la uva.

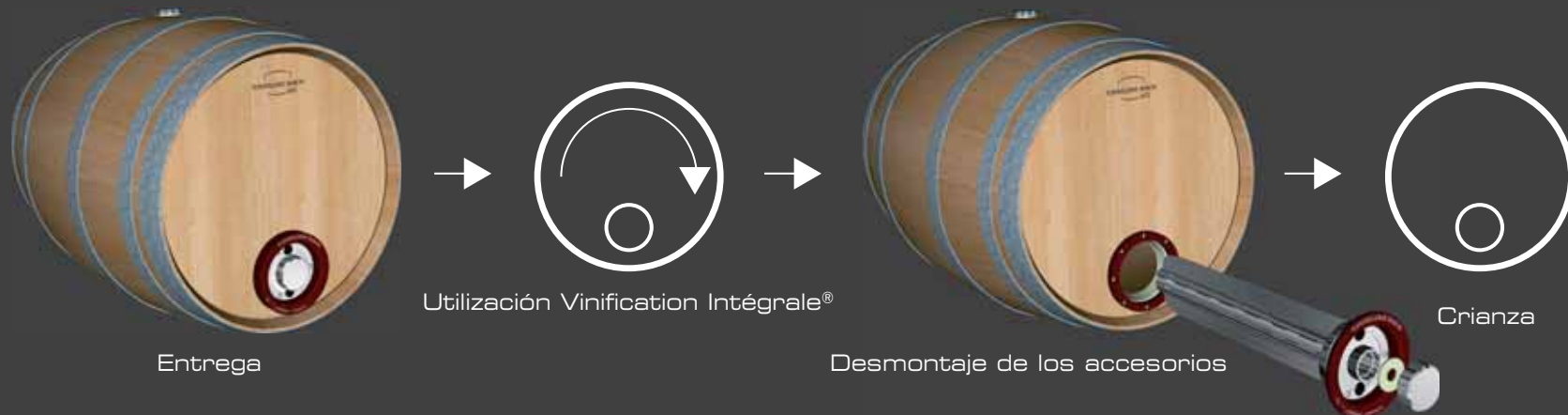
Desde los primeros balbuceos en el 2002, nuestra técnica se ha desarrollado, ha mejorado y se ha simplificado hasta el punto de ser una verdadera referencia. La Vinification Intégrale® es hoy en día una marca fuerte y una técnica reconocida. El conjunto de los usuarios coinciden en decir que se obtienen vinos más redondos, con más volumen, más grasos, más complejos, con una mejor precisión aromática, una madera más integrada y unos finales sedosos. Además de la integración precoz de la madera a la uva, estos aportes de calidad se explican también por el hecho de vinificar en un volumen pequeño, un modo de extracción muy suave y la inmersión casi permanente del orujo durante la fermentación alcohólica. Esta infusión de pieles y vino está directamente relacionada con la forma de la barrica, y solo se puede obtener cuando se la mantiene tumbada. Además, la rotación de la barrica durante la fermentación alcohólica permite una puesta en suspensión de las lías, lo que favorece el toque graso y unos taninos más sedosos.





Ciclo de vida de las barricas Vinification Intégrale®

Ciclo de vida de las barricas integrales

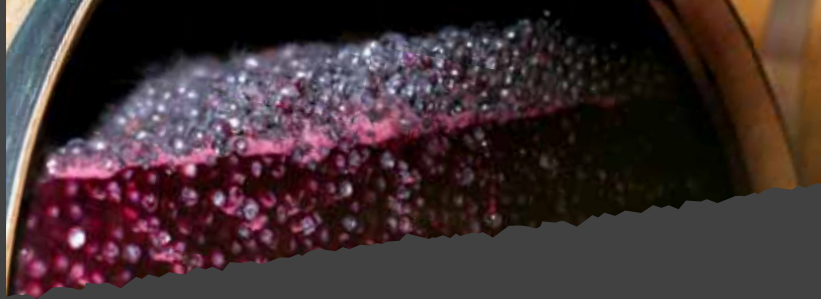


Transformación de las barricas de Vinification Intégrale® en barricas para crianza



Nueva utilización de los accesorios en barricas nuevas





Accesorios para facilitar su
Vinificación Intégrale®



Opción:
Kit económico

Las soluciones Vinification Intégrale®

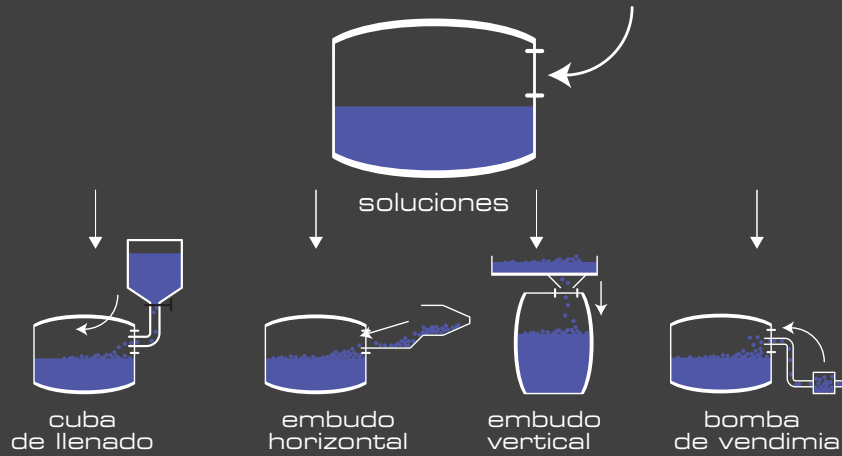
Numerosas bodegas, de las menos conocidas a las más prestigiosas, han experimentado con la Vinification Intégrale®.

Para hacer pruebas o en cantidad importante, todas han tenido buenas razones para hacerlo: creación de una nueva bodega, realización de vinos especiales o de autor, voluntad de selección o simplemente las ganas de enriquecer sus ensamblajes.

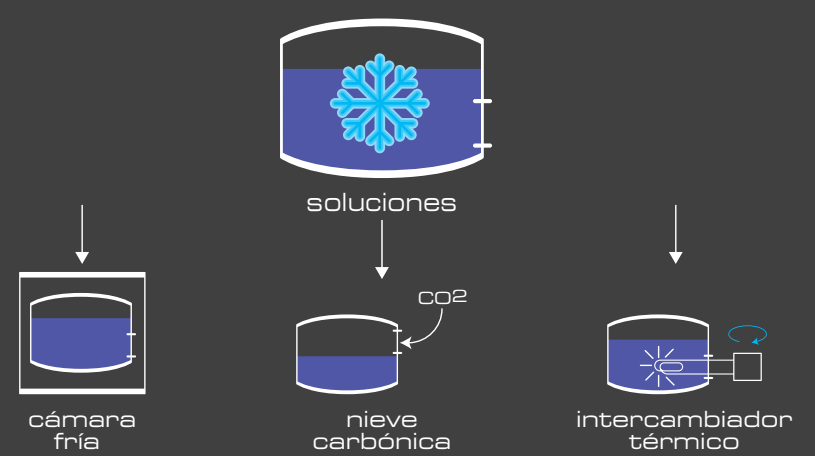
El conjunto de estas experiencias han impulsado el sistema, y le han permitido evolucionar. Hemos desarrollado accesorios que permiten la máxima simplificación de este tipo de vinificación, y además una reducción de los costes.

Por ello, la Vinification Intégrale® se han convertido en un sistema reconocido que además se puede emplear en todos los casos: llenado gravitacional después de la mesa de selección, bomba, bodegas sin climatizar, etc.

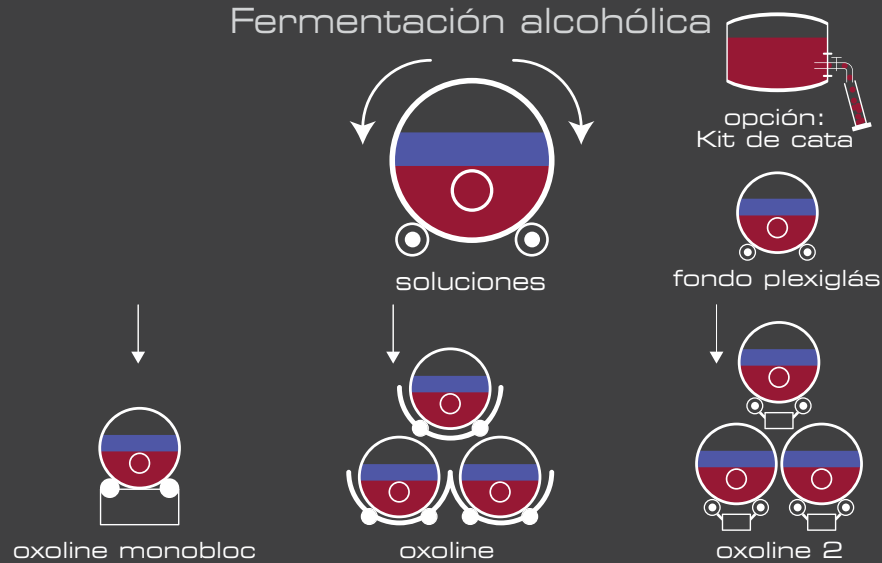
Llenado



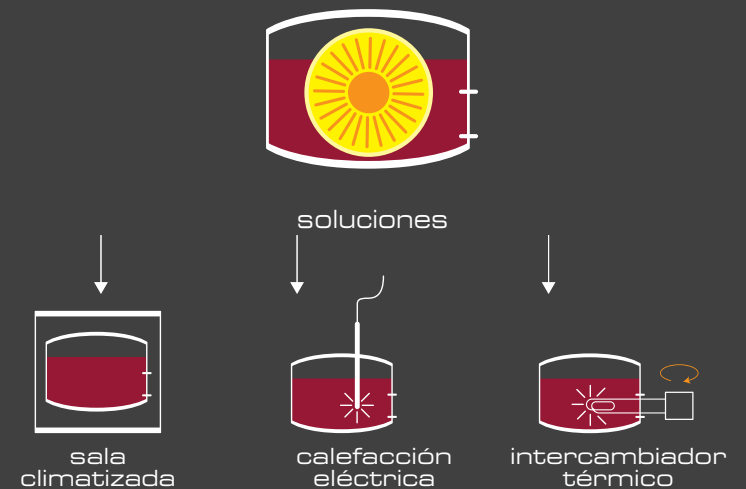
Maceración en frío T↓



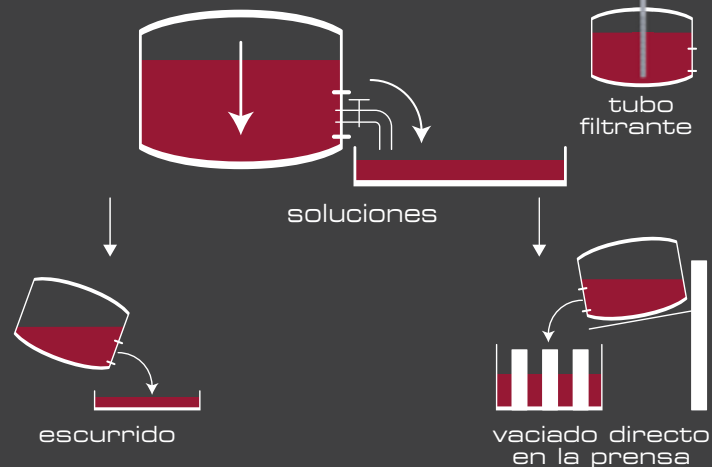
Fermentación alcohólica



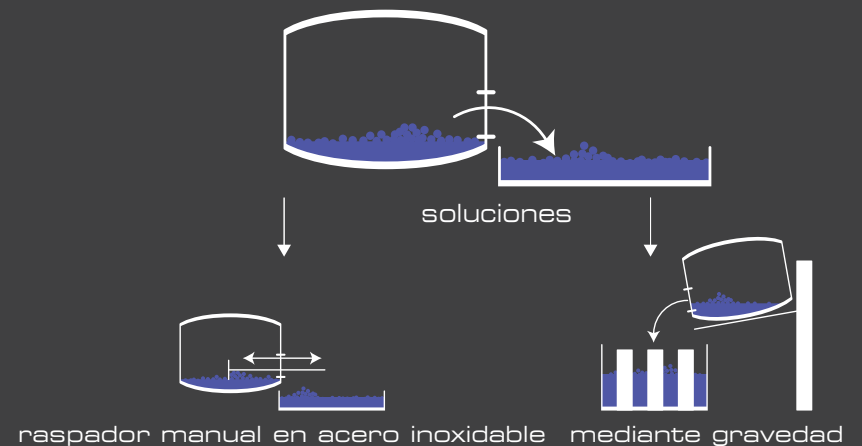
Control de las temperaturas T↑

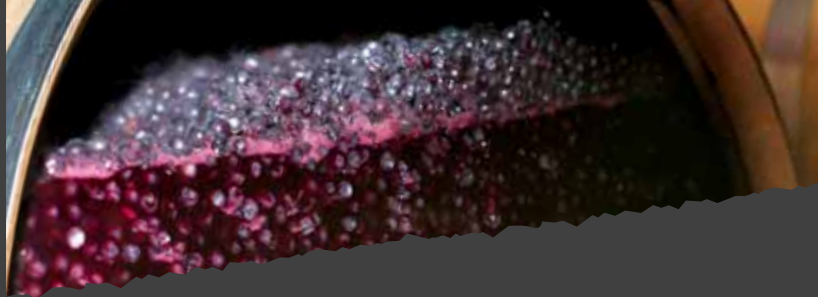


Vaciado



Descube





Propuestas de uso

ETAPA 1 - LLENADO DE LA BARRICA:

La barrica debe llenarse al 85% de su capacidad (unos 340L de vendimia para una barrica de 400L). Idealmente la vendimia ha de ser despalillada, y estrujada o no a voluntad.

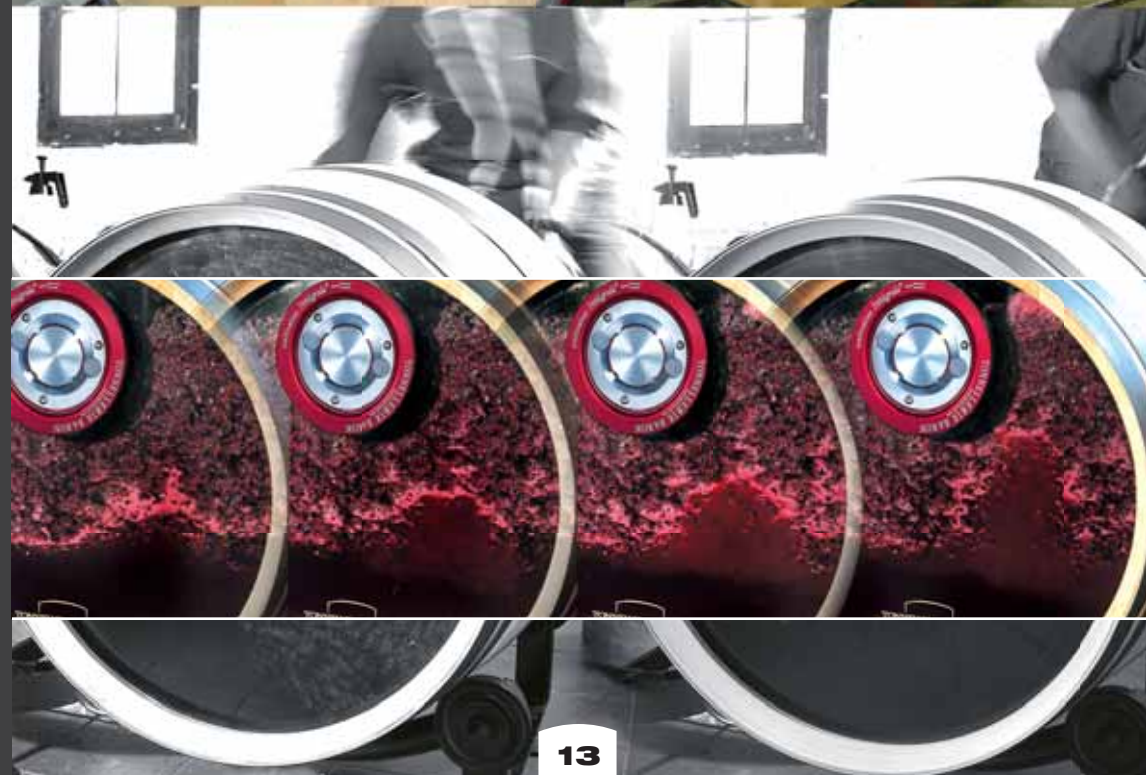
- Llenado de la barrica por gravedad, directamente después de la mesa de selección, cuba de llenado, o manualmente o con una bomba (diámetro máximo 100mm).
- Sulfitado.
- Realización de varias rotaciones para homogeneizar.

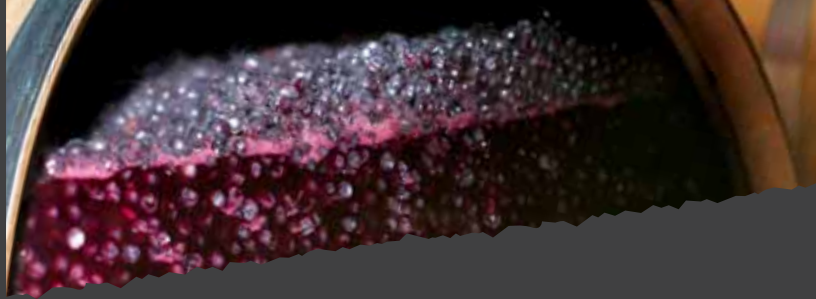
En el caso de maceración pre-fermentación en frío, es posible la incorporación progresiva de nieve carbónica o la utilización de nuestro intercambiador térmico.

ETAPA 2 - FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:

Un vez iniciada la fermentación alcohólica, la temperatura debe subir de manera natural hasta unos 25-26°C en barricas de 225L, y hasta unos 28-29°C en barricas de 400L. Además, se puede utilizar los kits de calefacción eléctrica o calentar la sala con el objetivo de conseguir estas temperaturas.

- De 6 a 8 ciclos de rotaciones al día (un ciclo: una rotación de 360' de un lado y después del otro lado, seguido de una desgasificación mediante la apertura del tapón de la barrica, y luego se repite la operación una segunda vez).
- Posibilidad de realizar mezclas con nitrógeno.
- Posibilidad de utilizar un "cliqueur" para añadir nitrógeno durante la fermentación.





Propuestas de uso

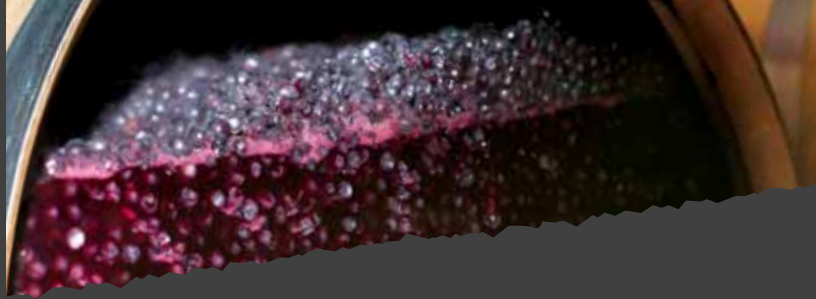
ETAPA 3 - FIN DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA, MACERACIÓN POST-FERMENTATIVA:

- Durante la maceración post-fermentativa se pueden hacer 1 o 2 ciclos de rotación al día.
- La temperatura puede ser mantenida en el valor deseado mediante las cañas calentadoras o regulando la temperatura de la sala.

ETAPA 4 - VACIADO, FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y CRIANZA:

- El vaciado se puede realizar mediante una finta, un grifo macon 40 y el kit filtración con el kit de base, o simplemente por vaciado directo en la prensa.
- Los hollejos se retiran con la ayuda del raspador en acero inoxidable.
- Las mismas barricas podrán ser reutilizadas para la fermentación maloláctica y para la crianza.





Consejos de uso

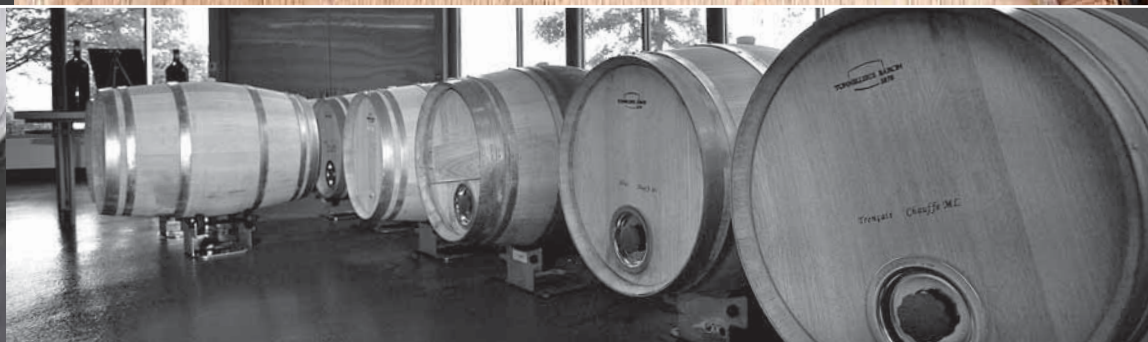
Recepción de la barrica: Para la colocación de los accesorios se ha usado grasa alimentaria, para que no se dañe la junta de silicona. Cada barrica ha sido probada antes de salir de nuestro taller, no se necesita ninguna práctica especial antes su uso. Se podrá, sin embargo, efectuar un enjuague con agua fría.

Apertura, cierre de la trampilla: la llave suministrada debe ser utilizada para desenroscar el anillo de cierre. No es necesario forzar para el cierre. Para las trampillas equipadas con espátula filtrante hay que tener un especial cuidado para que el cierre se realice con la espátula perpendicular a la barrica.

Llenado: Se puede realizar con la barrica de pie o bien tumbada. Una medida del peso con una bascula puede ser una opción interesante para asegurar un llenado regular. La manguera deberá ser sostenida o fijada, para limitar los esfuerzos ejercidos sobre los accesorios de acero inoxidable.

Fase de rotación durante la fermentación: tras cada rotación la desgasificación por el agujero de la barrica es esencial.

Limpieza después del vaciado: puesto que las barricas se reutilizan para la fermentación maloláctica y después para la crianza, un simple enjuague con agua es necesario para eliminar los residuos de levaduras, pepitas... resultantes de la fermentación. Durante la limpieza de la trampilla, es importante limpiar con cuidado las partículas que se han podido depositar debajo de la junta de silicona.





Referencias

ÁFRICA DEL SUR: Domaine de L'Ormarins

ARGENTINA: Familia Zuccardi - Familia Belasco - Catena Zapata - Bodega Lurton - Domaine Jean Bousquet - Escorihuela Gascon - Valentin Bianchi - Septima(Codorniu)

AUSTRALIA: Robertson Of Clare - Yalumba Wine Company

AUSTRIA: Brundlmayer

BULGARIA: Katarzyna

CANADÁ: Stratus Vineyards

CHILE: Hacienda Araucano (Lurton) - Estampa - Santa Carolina - Loma Larga - Casa Silva

ESPAÑA: Bodegas Casajús - Bodegas Lezaun - Bodegas Protos - Bodegas Severino Sanz - Celler Pasanau - Bodegas Pico Cuadro - Viña Magaña - Bodegas Hornillos Ballesteros - Señorío de Andión - Bodega Frutos Aragón - Juan Carlos Sancha - Dominio de Aranleón - Bodegas Villacezán - Vinos Hercul - Bodegas Tavera - Bodegas Rodero - Quínola Suárez

ESTADOS UNIDOS: Beaulieu Vineyards - B Wise Cellars - Belleg Winery - Black Sears - Caldwell Vineyards - Dana Estate - Gemstone - Hartwell Vineyards - Littorai Winery - Marston Vineyards - Melka Wines - Paraduxx Winery - Rêverie Vineyards and Winery - Vineyard 29

FRANCIA: Cave de Crouseilles - Cave de la Loire - Cave Mont Tauch - Château Leret Monpezat - Château Abelanet - Château Belgrave - Château Brane Cantenac - Château Branaire Ducru - Château Cantenac - Château de Berne - Château de Cérons - Château de Chambrun - Château de Haute Serre - Château de L'Evêché - Château Eugénie - Château Faugères - Château Fombrauge - Château Fonplégade - Château Garaud - Château Grand Barrail - Château La Cabane - Château Lamarzelle - Château Le Boscq - Château Les Trois Croix - Château Malartic Lagravière - Château Mangot - Château Sérame - Château Teyssier - Château Tour des Termes - Condamine Bertrand - Crescendo Vignobles - Vignobles Denis Barraud - Domaine du Grand Mayne - Domaine Gayda - SCEA Alphonse Mellot

ITALIA: Tenuta dell' Ornellaia - Azienda Ferlaino - Tolaini - Vigne dei Ronchi

NUEVA ZELANDA: Mills Reef

URUGUAY: Juanico - Casa Filgueira