



XTRACHÊNE

¡NUESTRO ADN
ES LE ROBLE!

BLOQUES



STICKETTES®



INTEGRACIÓN RÁPIDA, EQUILIBRIO ASEGURADO

Procedentes del stick 22.90®, los **Stickettes®** cuentan con la particularidad de ofrecer una crianza de alta gama favoreciendo una integración más rápida, un uso recomendado de 2 a 3 meses como máximo.

Los **Stickettes®** se elaboran con roble francés o americano, curados al aire libre en nuestros parques, de forma natural durante 24 a 36 meses.

■ Nuestro proceso tradicional de tostado en horno de leña se inspira en el tostado conocido como bousinage, utilizado en la tonelería. Gracias a nuestro horno exclusivo, conseguimos una complejidad y una regularidad inigualables.

● **XTRACHÊNE** también es experto en el tostado por convección. Este proceso garantiza el tostado del duramen de la madera, garantizando la homogeneidad y la repetibilidad. Su objetivo es revelar plenamente el potencial organoléptico de la madera.

MODO DE EMPLEO



VINOS BLANCOS, ROSADOS Y TINTOS.

EN MOSTOS EN FA.

**EN CRIANZA CORTA A PARTIR DE LA FML:
DE 2 A 3 MESES MAX.**

DOSIS RECOMENDADA DE 1-4g/L.



CONCIERTE CITA PARA VISITAR NUESTROS TALLERES

CHÊNE BOIS - XTRACHÊNE
Z.A des Malestiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr
Email : contact@xtrachene.fr
Tél +33(0)5.45.35.52.12

TOSTADOS DISPONIBLES

ROBLE FRANCÉS

Seleccionado por nuestros compradores, con una trazabilidad desde el bosque hasta el producto acabado.

FIRMA TRONÇAIS

Roble sésil del bosque de Tronçais - único por su carácter y excelente por su regularidad.



● LIGERO

FRUTA Y REDONDEZ.

● MEDIO

VOLUMEN Y LARGURA, NOTAS AVAINILLADAS.

● MEDIO LARGO BOSQUE DE RENOMBRE

DULZOR, GOLOSIDAD Y RIQUEZA AROMÁTICA

● MEDIO +

INTENSIDAD, LARGURA Y NOTAS TORREFACTAS.

■ TERROIR

ESTRUCTURA, REDONDEZ, FRUTA, NOTAS TOSTADAS.

■ QUATTRO

POTENCIA, VOLUMEN, AROMAS TORREFACTOS Y ESPECIADOS.

● TRONÇAIS MEDIO

ESTRUCTURA, REDONDEZ, AROMAS SOFISTICADOS

■ TRONÇAIS TERROIR

COMPLEJIDAD, VIVEZA FRESCOR DE FRUTAS EN BOCA, ELEGANCIA

● ESPECÍFICO

DULCE, GOLOSO Y ATTRACTIVO.

ROBLE AMERICANO

100 % roble americano seleccionado por nuestros compradores, aporta un matiz moderno a los vinos

miembro de **CHÊNE & CIE**