



XTRACHÊNE

¡NUESTRO ADN  
ES LE ROBLE!

INSERTOS  
BARRICA

XOAKERS®



## REGENERE SUS BARRICAS USADAS

Estas pequeñas esferas de roble sésil francés son curadas de manera natural en nuestros parques durante un mínimo de 30 meses y miden entre 27 y 33 mm de diámetro para no obstruir las bombas.

Los **XOAKERS®** se presentan en bolsas de unos 500 g, es decir, 30 esferas, y están disponibles en todos los tipos de madera y tostados por convección de la gama **XTRACHÊNE**. Son el aliado ideal para aportar frescor a una antigua barrica.

- **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.**
- PARA BARRICAS NUEVAS **DE 3 AÑOS Y MÁS.**
- EN CRIANZA A PARTIR DE LA FML - DE 4 A 12 MESES.**
- DOSIS RECOMENDADA DE 1 BOLSA  
**POR BARRICA 225/228L.**



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.



#### ● MEDIO

VOLUMEN Y LARGURA, NOTAS  
AVAINILLADAS.

#### ● TRONÇAIS MEDIO

ESTRUCTURA, REDONDEZ,  
AROMAS SOFISTICADOS

#### ● MEDIO +

INTENSIDAD, LARGURA Y NOTAS  
TORREFACTAS.

#### ● 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**