



XTRACHÊNE

¡NUESTRO ADN  
ES LE ROBLE!

INSERTOS  
BARRICA

## ALARGAR LA VIDA DE SUS BARRICAS

Variante del formato Stick 22.90®, los **XtraKITS®** son la solución ideal para prolongar la vida de sus barricas.

Con un peso de solo 750 gramos y compuestos por 12 segmentos de roble francés curados en nuestros parques de forma natural, durante un mínimo de 24 meses, los **XtraKITS®** renuevan le potencial aromático de una barrica neutra.

- Nuestro proceso tradicional de tostado en horno de leña se inspira en el tostado conocido como bousinage, utilizado en tonelería. Gracias a nuestro horno exclusivo, conseguimos 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.

PARA BARRICAS **DE 3 AÑOS Y MÁS.**

**1 XtraKIT®** POR BARRICA EQUIVALE  
A **30% DE MADERA NUEVA.**

**EN CRIANZA A PARTIR DE LA FML - DE 6 A 18 MESES.**

DOSIS RECOMENDADA DE **1 XtraKIT®**  
POR BARRICA 225/228L.

(CANTIDAD DE SEGMENTOS A ADAPTAR SEGUN DOSIS)



# XtraKITS®



## 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 AROMATICA
- **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

### ROBLE AMERICANO

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

- **ESPECÍFICO**  
DULCE, GOLOSO Y  
ATTRACTIVO.

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

miembro de **CHÊNE & CIE**