



XTRACHÊNE

¡NUESTRO ADN
ES LE ROBLE!

XtraVAN®



EL PLUS XtraVAN®

APORTA UN DULZOR DELICADAMENTE AVAINILLADO.

GOLOSO Y AVAINILLADO

Los chips XtraVAN® aportan suavidad y atractivo al vino gracias a una combinación única: una mezcla de roble francés de grano fino y de roble blanco americano, en una proporción estudiada con precisión.

Las maderas seleccionadas son curadas de manera natural al aire libre en nuestros parques de madera durante un mínimo de 24 meses. Los chips XtraVAN® son elaborados, mezclados y tostados en nuestro horno exclusivo siguiendo un método preciso y reproducible en nuestros talleres de Charente.



XtraVAN® completa de manera sinigual el aroma y realza sutilmente las notas golosas de los vinos.

**AROMAS DE
PASTELARIA**

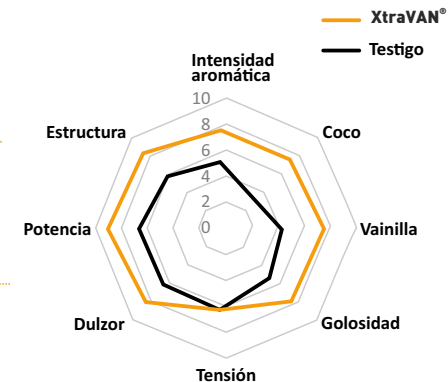
**VAINILLA
ELEGANTE**

INTENSIDAD AROMÁTICA

GOLOSIDAD

REDONDEZ

RESPECTO POR LA FRUTA



PASTELERÍA

BRIOCHE

MODO DE EMPLEO



VINOS BLANCOS, ROSADOS Y TINTOS.

EN MOSTOS EN FA Y FML.

EN CRIANZA CORTA - 4 A 8 SEMANAS.

DOSIS RECOMENDADA DE 1-4 G/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

miembro de **CHÊNE & CIE**