LA GAMA

NADALIÉ

NADALIÉ SOLUTION

Expression Rouge
SATIN

CRIANZAS DE GRAN FINURA, PRESERVANDO LA FRUTA Y LOS AROMAS DEL VINO.

Es el resultado de una selección de roble francés de grano fino procedente de los mejores bosques del macizo de los Vosgos y de su suelo granítico, así como del Allier y del Centro. La barrica **Expression Rouge Satin** aporta mineralidad y frescura a sus vinos, además de prolongar perceptiblemente el final.

La combinación de esta selección de roble y nuestro tostado medio con riego, suave y muy controlado, aporta notas ligeramente amaderadas y avainilladas, pero sin dominar al vino. El riego durante el tostado permite suavizar y redondear los taninos de la madera para lograr aún mayor suavidad y elegancia en la crianza. La complejidad aromática de la fruta se respeta y se sublima.

La barrica **Expression Rouge Satin** es la solución para crianzas de gran finura. Está especialmente indicada en vinos suaves y elegantes procedentes de los terruños más jóvenes.

Las variedades meridionales, como el merlot, el syrah o el sangiovese, se expresan plenamente en crianzas de 12 a 15 meses.

Expression Rouge
VELOURS

MAYOR ESTRUCTURA, VOLUMEN Y PERSISTENCIA.

Las duelas de que se componen las barricas **Expression Rouge Velours** proceden principalmente de los mejores robles del bosque de Nevers. Debido a su riqueza, que obtienen del terreno arcilloso-calizo, aportan al mismo tiempo volumen y longitud. Por su parte, el roble del Allier, que se encuentra también presente en esta barrica, aporta cierta frescura.

El tostado medio largo escogido para esta barrica suaviza sutilmente los abundantes taninos y sugiere ligeras notas de especias dulces.

La barrica **Expression Rouge Velours** está especialmente indicada para crianzas de 12 a 18 meses en vinos potentes con un gran potencial de crianza, procedentes de variedades como el cabernet, el malbec o el tempranillo. Tiene la capacidad de domar los taninos más impetuosos, afinándolos, y de confirmar el potencial de envejecimiento de sus vinos gracias a una frescura elegante, un volumen generoso y una longitud considerable.

Perle Blanche

PARA VINOS BLANCOS.

La barrica **Perle Blanche**, elaborada con roble de la región Centro de Francia rigurosamente seleccionado, está pensada para extraer todos los matices de las mejores variedades de uva blanca al permitirles alcanzar una paleta organoléptica excepcional.

El aroma a madera es discreto, integrado y sutil. Acompaña y prolonga la persistencia aromática.

La barrica **Perle Blanche** se divide en dos versiones, respetando siempre la variedad:

Perle Blanche « Fruité » destaca los aromas intensos de las variedades como el sauvignon o el chenin. Al terminar la crianza, los vinos resultantes poseen una viveza dotada de una interesante untuosidad y un color matizado con un bello amarillo pálido.

Perle Blanche « Épicé » ilumina las variedades como el semillón o el chardonnay con notas ligeramente especiadas, aportándoles viveza y frescura.

En los vinos licorosos, saca a relucir las notas de regaliz y envuelve sus vinos con un matiz de un dorado refulgente.

NADALIÉ

SOLUTION

Pensando siempre en la calidad, estamos realizando labores de investigación científica en colaboración con la Universidad de Burdeos. El resultado de este trabajo nos ha permitido crear una nueva gama de productos, NADALIÉ SOLUTION, elaborada para satisfacer lo mejor posible sus expectativas. Las barricas NADALIÉ SOLUTION han sido diseñadas para responder a todas las exigencias de sus vinos y para realzar cada uno de sus aromas. Con ellas conseguirá una excepcional paleta organoléptica.

Une crianza de gran finura

Expression Rouge
SATIN

Volumen, estructura y persistencia

Expression Rouge
VELOURS

Sublimar los vinos blancos

Perle Blanche
FRUITÉ

Perle Blanche
ÉPICÉ

NADALIÉ

PREMIUM

El tostado LMT (Long Medium Toast) es un tostado de intensidad media, prolongado, creado por nuestros expertos para aportar a sus vinos dulzor y aromas muy ligeramente tostados.

La nobleza de las mejores variedades de los bosques del Centro de Francia (Allier y Tronçais) y la extremada finura de los granos elevan las barricas NADALIÉ PREMIUM a la categoría de Prestige, respondiendo así a las exigencias de los más grandes vinos con las crianzas más prolongadas en barrica.

Elite

Disponible
de 225L a 600L

COLBERT

Chêne Colbert

36 meses de secado
al aire libre
Disponible en 225L

NADALIÉ

TRADITION

Nuestros tostados estandardes :

- Ligero (LT), Ligero + (LT+)
- Noisette
- Medio (MT), Medio + (MT+)
- Fuerte (HT)

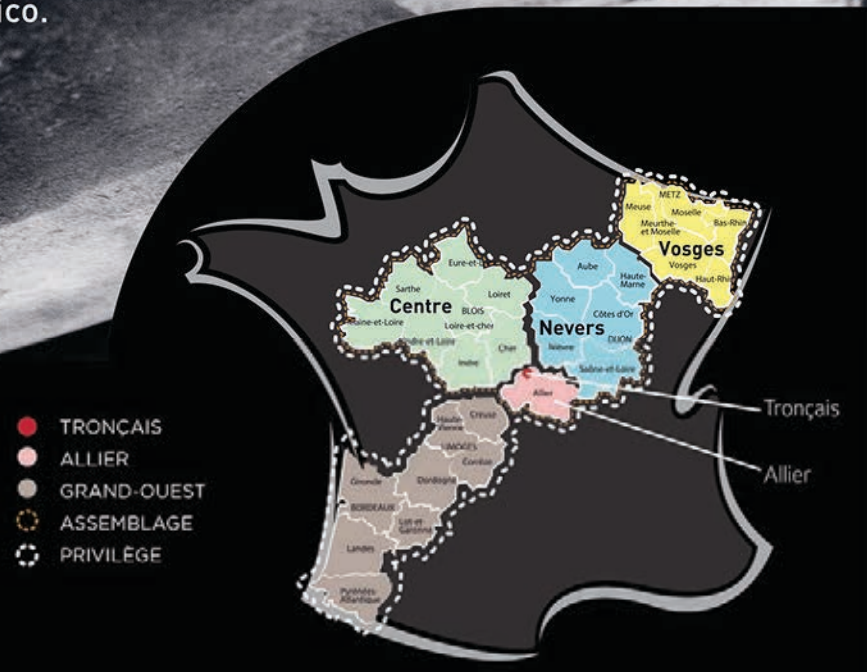
Todos nuestros tostados son disponibles con riego.

Las barricas de la gama NADALIÉ TRADITION se han diseñado respetando al máximo la tradición. Son el fruto de una selección minuciosa de las mejores variedades de roble francés y, con ellas, se consigue una crianza con un carácter auténtico y clásico.

ALLIER
100% Allier

PRIVILÈGE
Zona Privilège

ASSEMBLAGE NADALIÉ
Zona Assemblage



Gracias a su experiencia y a los resultados de la labor de investigación y desarrollo realizada en los últimos años, la Tonelería Nadalié ha creado una nueva gama completa de barricas adaptadas a las más altas exigencias para vinos de todo el mundo. La Tonelería Nadalié, fiel a sus compromisos, continúa prestando una especial atención a la elección y la calidad de la materia prima, pero también al servicio, la capacidad de escucha, la disponibilidad y las competencias de su equipo.

NADALIÉ

TONNELLERIE NADALIÉ
99, rue Lafont LUDON-MÉDOC
33295 BLANQUEFORT CEDEX - France

+33 (0) 557.100.202 (Standard)
+33 (0) 557.100.203 (Commercial)
Fax +33 (0) 557.100.200

info@nadalie.fr

www.nadalie.fr