



- Fass für üppigere und weniger adstringierende Spitzenweine mit Blick für die aromatischen und sortentypischen Besonderheiten des Weines.
- Ausgewählte Hölzer mit feiner Körnung.
- Auf natürliche Weise bis zu 30 Monate lang luftgetrocknet.
- Konvektions-Toasting Verfahren das einzige seiner Art patentiert von Toneleria Nacional. Berechenbar, wiederholbar und anpassbar; 3-mal tiefer als traditionelles Toasting. Toasting-Profil ganz nach Geschmack des Kunden.
- Vortrefflichkeit, Identität und Vielfältigkeit bei der Wahl aromatischer Stoffe.
- Geringer Tannin-Gehalt für höhere Qualität und leichtere Polymerisation.
- Hervorragende sortentypische Aromen: Weniger aggressive Holznoten und subtilerer Geschmack.

