

ICÔNE *Élégance*



INSPIROVÁN MINULOSTÍ - VYTVOŘEN PRO BUDOUCNOST

SUDY V TÉTO SORTIMENTNÍ ŘADĚ VZNIKLY NA ZÁKLADĚ PŘESVĚDČENÍ, ŽE URČITÁ VÍNA SI ZASLOUŽÍ ŘEŠENÍ, KTERÁ JIM UMOŽNÍ PLNĚ ROZVINUTÍ POTENCIÁLU A SOUČASNĚ BUDOU RESPEKTOVAT JEJICH JEDINEČNÝ CHARAKTER A ORIGINÁLNÍ VÝRAZ OVOCE.

ICÔNE je:

- > Exkluzivní proces výběru dubového dřeva na základě jeho chemického složení. Zjišťuje se schopnost dřeva vytvářet určitý dubový profil pro konkrétní styly vína. Říkáme tomu „**enologický potenciál**“ dřeva.
- > Sortiment sudů, který umožňuje **opakovatelnost procesu zrání** na podporu jedinečné kvality Vašeho vína, důsledně rok po roce.

TECHNICKÉ PARAMETRY:

Dostupné provedení

Bordeaux Export
(225L, 27mm)

Bordeaux Château Façon
Transport
(225L, 21mm)

Bordeaux Château Ferré
(225L, 21mm)

Bordeaux Château Tradition
(225L, 21mm)

Ostatní rozměry na dotaz

Druh dubu

 Francouzský dub

Pálení

Doporučené

- Medium Long (ML)
- Nepálená čela

Možné

- Medium (M)
- Medium Plus (M+)
- Medium Long Tradition (MLT)
- Pálená čela (TH)



PRVNÍ SUD V SORTIMENTU ICÔNE

Způsob výběru dubových dýh nazývaný „ICÔNE *Élégance*“ je určen **pro plná, kvalitní červená vína**, kterým propůjčuje strukturu a vyváženost se specifickými elegantními výsledky.



PROCES VÝBĚRU ICÔNE

Během zpracování surových dýh odebírá SEGUIN MOREAU vzorky dřeva v množství přiměřeném k ploše, kterou bude každá dýha v sudu zaujímat.

Vzorky jsou podrobeny chemické analýze v laboratoři SEGUIN MOREAU, kde je měřena koncentrace různých aromatických a strukturálních molekul, která figuruje v matematickém modelu výběru ICÔNE. Výsledky analýzy po zpracování určí enologický potenciál.



POUŽITÍ SUDU

Sud ICÔNE byl testován a kvantifikován pro jablečno-mléčnou fermentaci v sudu i pro pozdější zrání v sudu. Doporučená doba zrání v sudech: 12 - 18 měsíců.



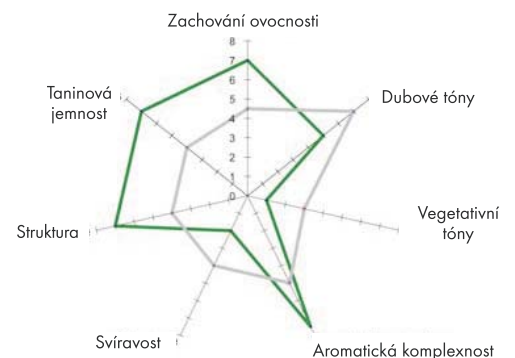
JAKÁ VÍNA, JAKÉ CÍLE

Víno získává objem, strukturu a vykazuje oblé a dobře integrované taniny, u aromatu je ovocnost jemně a mírně proložena luxusními měkkými tóny s nádechem koření a příjemné vyzálosti.

Nejvhodnější jsou odrůdy hroznů, které obsahují nejvyšší koncentrace polyfenolů jako Cab. Sauvignon, Merlot, Syrah, Cab. Moravia, Neronet, André...

Profil sudu ICÔNE *Élégance*, je elegance a harmonie.

SENZORICKÝ VLIV ICÔNE *Élégance* NA CABERNET-SAUVIGNON/MERLOT (po 12ti měsících zrání)



— ICÔNE *Élégance* (pálení ML, nepálená čela)

— Standardní barrique sud (FR dub, jemný letorost, pálení M)



KONTAKT

Více informací Vám ochotně poskytne náš zástupce pro Českou republiku:
BS vinařské potřeby, +420 519 346 236, info@vinareskepotreby.cz