

ICÔNE *Low Aroma* *High Aroma*



NOVÉ DRUHY ICÔNE

SEGUIN MOREAU VEŘÍ, ŽE NĚKTERÁ VÍNA SI ZASLOUŽÍ ŘEŠENÍ, KTERÁ JIM UMOŽNÍ PLNĚ ODHALIT JEJICH POTENCIÁL A ZÁROVEŇ RESPEKTOVAT JEJICH JEDINEČNOST A ORIGINÁLNÍ OVOCNÝ TÓN.

ICÔNE je:

- > Exkluzivní proces výběru dubového dřeva na základě jeho chemického složení. Zjistíte se schopnost dřeva vytvářet určitý dubový profil pro konkrétní styly vína. Říkáme tomu „**enologický potenciál**“ dřeva.
- > Řada sudů, které umožňují **opakovatelnost procesu zrání** na podporu jedinečné kvality Vašeho vína v každém roce.



LOW A HIGH AROMA

Výběry z dubu nazývané ICONE LOW AROMA & HIGH AROMA jsou určeny pro plný a dlouhý vjem červených vín, která budou zrán v dubových sudech.



PROCES VÝBĚRU ICÔNE

Při zpracování surových desek se odebírají vzorky dřeva v takovém množství, které je úměrné ploše povrchu sudu. Vzorky jsou analyzovány v laboratoři SEGUIN MOREAU, kde jsou měřeny koncentrace různých aromatických a strukturálních molekul, které figurují v ICÔNE. Zpracované výsledky analýzy určují Enologický potenciál.



POUŽITÍ SUDU

Doba, po kterou víno zůstává v sudech, je závislá na jednotlivých vinařích. Sudy byly testovány a kvalifikovány jak pro jablečno-mléčné kvašení, tak i pro pozdější zrání v sudu. Potenciální délka zrání dubu: 6 až 16 měsíců. Profil dubu je v rovnováze s dobrou strukturou po 6 měsících, ale zrání může trvat 12 až 16 měsíců v závislosti na charakteristice vín (odrůda, koncentrace) a enologických cílech.



JAKÁ VÍNA, JAKÉ CÍLE

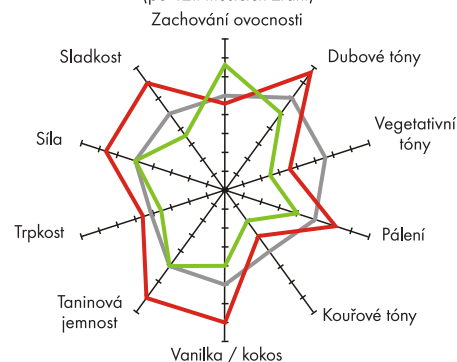
Sudy jsou určeny především pro plnější červená vína, zejména Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Zinfandel, Tempranillo, Merlot, Malbec, Pinotage, Carménère a Shiraz.

Low Aroma profil dubu zvýrazňuje ovocnost a poskytuje komplexnost vína.

Je odlišný od tradičního amerického dubového profilu díky absenci ostrých kouřových a kokosových tónů, v tomto smyslu je blíže profilu francouzského dubu. Výroba a zrání vína s velkým podílem aroma nového dubu je možná aniž by byl potlačen jeho ovocný výraz.

High Aroma profil poskytuje bohatý a expresivní dubový výraz zdůrazňující tóny lískových oříšků, kokosu a vanilky. Víno je sladší, kulatější a více koncentrované na patře. Tento sud může přispět k silnému dubovému profilu vyhledávaného pro konkrétní vína.

SENZORICKÝ VLIV NA CS/MERLOT (po 12ti měsících zrání)



— ICÔNE *Low Aroma* (pálení M+, pálená čela)

— kvalitativní průměr bez úprav Seguin Moreau (francouzský dub, jemný letorost, střední pálení)

— ICÔNE *High Aroma* (pálení M+, pálená čela)



KONTAKT

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

TECHNICKÉ PARAMETRY:

Dostupné provedení

Bordeaux Export
(225L, 27mm)

Ostatní rozměry na dotaz

Druh dubu



Americký dub

Pálení

Low Aroma

Doporučené

- Medium Plus (M+)
- Pálená čela (TH)

Možné

- Medium (M)
- + Pálená čela (TH)
- Medium Long (ML)
- + Pálená čela (TH)

High Aroma

Doporučené

- Medium Plus (M+)
- Pálená čela (TH)

Možné

- Medium (ML)
- + Pálená čela (TH)
- Heavy (H)
- + Pálená čela (TH)

