

## TRADIČNÍ PROCES PÁLENÍ

Historicky jsou Light, Medium a Medium Plus Toast tradičními pálením Bordeaux.  
Při použití víka během pálení se zvýrazní pražené a grilované tóny.

STUPEŇ PÁLENÍ	AQUAFLEX	AROMA	CHUŤ	VHODNOST
L LEHKÉ PÁLENÍ		Minerální, svěží dřevitý charakter. Vanilka a jemné tóny opraženosti. Rozvíjejí se svěží aroma a komplexnost v závěru.	Hodně tříslovin pro vytvoření struktury.	VÍNO VYROBENÉ Z PŘEZRÁLÝCH, VYSOCE KONCENTROVANÝCH HROZNŮ. Přidává jen omezené aroma, ale zlepšuje tříslovinovou strukturu vína.
M STŘEDNÍ PÁLENÍ		Velmi komplexní: toast vanilka, čerstvý chléb, vůně koření	Dobře vyvážená struktura podpořená dubovou mízou. Dodání tříslovin má mírně strukturující účinek	IDEÁLNÍ PRO VĚTŠINU VÍN. Přínos do dubového dřeva do vína z hlediska struktury a vůně se zachováním přirozeného charakteru vína.
M+ STŘEDNÍ PLUS PÁLENÍ		Bohaté aroma s tóny toasty, koření, pražených mandlí, kávy, karamelu a čokolády moka.	Třísloviny ze sudu jsou velmi dobře zakomponované a přispívají k plné, zaoblené chuti.	VYSOCE KONCENTROVANÁ VÍNA s bohatým aromatickým profilem a plnou, kulatou chutí. Vhodná zejména pro kratší dobu zrání v sudu (8–10 měsíců)
	X	Jemně pražené tóny lískových oříšků a sladkého koření se snoubí s osvěžujícími nuancemi eukalyptu a santalového dřeva.	Vyvážené spojení svěžesti, struktury a jemné sladkosti.	SVĚŽÍ, PLNÁ ČERVENÁ VÍNA, která vyžadují jemné dřevité aroma a vyšší koncentraci chutí na patře.
F TĚŽKÉ PÁLENÍ		Kouřový charakter, černý pepř, káva, empyreumatické tóny	Třísloviny mají spíše omezený vliv, ale aromatická intenzita výrazně ovlivňuje celkový charakter vína.	VÍNA S VYSOKOU KONCENTRACÍ, s plnou a kulatou chutí (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Syrah)
<b>VYPÁLENÉ ČELA</b>				
TH TOASTED HEADS		Přidává nádech kouřovosti	Omezuje přidání taninů z čel sudů a přispívá k sladkosti vína	Dobře se hodí pro vína, která vyžadují omezené dodání tříslovin: bílá nebo červená. Dejte si pozor na zakouřenost.

## PROCES OTEVŘENÉHO PÁLENÍ

Medium Open (MO), Medium Long Open (MLO) a Medium Extra Long Open (MXLO) pálení vylučují použití víka, které se používá až na konci fáze bousinage. Tento proces dává vínu světlejší barvu a organoleptický profil, který je méně empyreumatický a více respektuje ovocnost vína.

MO MEDIUM OPEN		Vysoce komplexní: tóny toasty, vanilky, čerstvého chleba, koření a čokolády. Méně intenzivní než u středního opékání	Vyvážená struktura podpořená jemnou sladkostí dubového sudu. Přítomnost tříslovin má mírný strukturující účinek	Tato úroveň opékání vychází ze středního toasty, díky čemuž se drží ve stejném aromatickém spektru, ale s nižší intenzitou. To vínu umožňuje lépe zachovat ovocný charakter a dodává mu navíc jemný nádech svěžesti.
MLO MEDIUM LONG OPEN		Vysoce komplexní, s velkou jemností. Aromatika toasty, vanilky, briošky a bílého nugátu. Nižší intenzita než u středního dlouhého toasty (ML)	Zvyšuje komplexitu při zachování jemnosti odrůd s nízkou koncentrací tříslovin, které podporují plnost chuti na patře a výrazný závěr.	Úroveň opékání vychází ze středního dlouhého toasty (ML), zůstává ve stejném aromatickém spektru, ale s méně výraznými tóny toasty, což vínu dodává větší svěžest.
MXLO MEDIUM EXTRA LONG OPEN		Jemný aromatický profil: vanilka, pudinkové tóny a lehké tóny pálení	Zaoblené a hedvábné třísloviny, které prodlužují chuťový vjem na patře	MÍRNĚ NEBO VYSOCE KONCENTROVANÁ VÍNA. Toto pálení dodává dřevité tóny již od počátku zrání vína.

## BURGUNDSKÝ STYL PÁLENÍ.

Pálení v burgundském stylu je delší a intenzivnější než tradiční bordeauxské opékání.

ML MEDIUM LONG		Vysoce komplexní, s velkou jemností, toastové aroma, vanilka, brioška a bílý nugát	Zakulacenost na patře. Zachovává jemnost odrůd s nízkým obsahem tříslovin	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Noir. Zvýšená komplexita a výrazný závěr, při zachování jemnosti a typičnosti terroiru.
	X	Jemné tóny dřeva (sandwich), vanilka, čerstvé dřevo) v pozadí ovocného projevu vína	Svěžest a struktura	BÍLÁ A VYZRÁLÁ ČERVENÁ VÍNA, která potřebují strukturu a objem, bez dřevitých či toustových aromat.
MLT MEDIUM LONG TRADITION		Empyreumatické tóny: grilované, pokrmy, karamel, kakao	Dodává objem a délku na patře, zatímco si zachovává svěžest nástupu.	JEMNÁ BÍLÁ VÍNA NA KVASIČNÍCH KALECH Zvláště vhodná pro fermentaci a zrání jemných bílých vín na zůstatkových jemných kvasničných kalech.