



OSTATNÍ DRUHY



AMERICKÝ DUB

PRO VYVÁŽENOU EXTRAKCI A JEMNÝ Vliv TRÍSLOVIN

- SEGUIN MOREAU je první bednářství na světě, které nabídlo širokou škálu sudů z francouzského i amerického dubu – čímž poskytuje bohatou paletu nástrojů pro zrání vína, odpovídajících nejrozličnějším enologickým cílům. Společnosti se podařilo rozšířit využití amerického dubu po celém světě díky výzkumnému partnerství s Enologickou fakultou v Bordeaux. Výsledkem bylo odhalení specifických organoleptických vlastností této dřeviny a vývoj vypalovacích protokolů přizpůsobených jejím zvláštnostem.

JEDINÝ DRUH, PRECIZNÍ CÍL

Pod názvem „americký bílý dub“ se ve skutečnosti skrývá několik druhů dubů s porovnatelnými vlastnostmi. „Americký bílý dub“ má nízký obsah tříslovin, což mu dává výjimečný aromatický potenciál spojený s velkou jemností na patře. Navíc během vypalování dochází k degradaci polyosidů dřeva, které jsou zodpovědné za pražené aromatické tóny, které jsou při degustaci často oceňovány.



Bordeaux Export (225L, 27mm)
Fût Bourgogne (225L, 27mm)
300 L (27mm)
400 L (27mm)
Other models: please consult us

PRODUKT	PRO KTERÉ VÍNO	ENOLOGICKÉ CÍLE	DOPORUČENÉ PÁLENÍ	DOBA ZRÁNÍ
AMERICKÝ DUB	VYSOCE KONCENTROVANÁ, OVOCE DOMINUJÍCÍ ČERVENÁ VÍNA Syrah, Cabernet Sauvignon, Malbec, Tempranillo, Sangiovese	Aromatické tóny kokosu, opražených lískových oříšků, karamelu, teplého pečiva, café au lait, koření. Jemné na patře, s jemným vlivem tříslovin	M, M+, ML & TH	6-24 měsíců



OSTATNÍ DRUHY



CRianza

AMERICKÝ DUB – CENOVĚ VÝHODNÉ ŘEŠENÍ

- Sud Crianza je inspirován tradicí zrání vynikajících španělských vín v dřevě.
- Tato selekce amerického dubu je určena pro silné odrůdy červených vín a harmonizuje aromatickou jemnost s živostí na patře.

SPECIFICKÁ SELEKCE

Pro výrobu našich sudů Crianza pečlivě vybíráme americký dub, který nabízí ideální chuťový profil a zároveň umožňuje efektivní využití materiálu při obrábění surových latí. Aby dřevo dosáhlo optimální zralosti, sušíme jej zcela přirozeně – na vzduchu a bez urychlení – přímo v našem dřevařském dvoře v Perryville, Missouri. Tento šetrný postup zajišťuje rovnováhu mezi kvalitou a cenovou dostupností.



Bordeaux Export (225L, 27mm)



PRODUKT	PRO KTERÉ VÍNO	ENOLOGICKÉ CÍLE	DOPORUČENÉ PÁLENÍ	DOBA ZRÁNÍ
CRianza	VYSOCE KONCENTROVANÁ, OVOCE DOMINUJÍCÍ ČERVENÁ VÍNA Syrah, Cabernet Sauvignon, Malbec, Tempranillo, Sangiovese	Aromatické tóny čerstvého dřeva, kokosu a toastu. Jemná tříslovinová nota na patře.	M, M+, ML & TH	6-12 měsíců