

Barricas

La amplia y diversa línea Mercier Classique se estructura en torno a barricas estándar y barricas específicas de la marca. Se ofrecen barricas bordelesas, barricas borgoñonas y toneles de 300 litros o más, con diferentes acabados.



F de Mercier

- + Roble francés
- + Selección grano fino
- + Maduración en secadero durante 36 meses
- + Acabado especial
- + Producción limitada

Modelos disponibles:

225 L 228 L 300 L 500 L

Recomendaciones y ventajas:

Barrica destinada a vinos que requieren una crianza larga y que presentan una buena maduración y una gran potencia. Estructura redondeada y afinada, untuosidad en boca, complejidad aromática, persistencia.



AFFINITY

- + Roble francés
- + Selección grano fino o medio
- + Maduración en secadero
- + Domado específico al agua

Modelos disponibles:

225 L 228 L 300 L 500 L

Recomendaciones y ventajas:

La combinación de grano fino y tostado específico favorece una extracción de taninos más redondeados, respetando así la integridad de la fruta y su elegancia. La combinación de grano medio y tostado específico permite destacar la frescura, la mineralidad y la untuosidad.



HARMONY

- + Roble francés
- + Selección grano fino y medio
- + Maduración en secadero

Modelos disponibles:

300 L 350 L 400 L 500 L

Recomendaciones y ventajas:

Esta barrica aporta una grandísima complejidad gracias a sus taninos, que estructuran armoniosamente el vino. Asimismo, aporta frescura en variedades como la sangiovese y la garnacha, que tienen tendencia a tener una fuerte maduración y son sensibles a la oxidación. Adecuada para crianzas largas, de 2 a 3 años.



ACACIA

- + Acacia francesa
- + Maduración en secadero
- + Selección rigurosa

Modelos disponibles:

225 L 228 L

Recomendaciones y ventajas:

La barrica de acacia aporta frescura y complejidad a los vinos blancos. Se caracteriza por destacar las notas cítricas y florales. Se recomienda para crianzas cortas, entre 8 y 10 meses.





Barricas Estándar



Bordelaise
225 L

Bourgogne
228 L

300 L
y más

| | Tradition | Chateau Ferrée | Transport | Transport 22 | Tradition | Transport | 300 L | 350 L | 400 L | 500 L |
|---------------------------------|-----------|----------------|-----------|--------------|-----------|-----------|----------|----------|----------|----------|
| Maduración de la madera | 24 meses | 24 meses | 24 meses | 24 meses | 24 meses | 24 meses | 24 meses | 24 meses | 24 meses | 24 meses |
| Peso (kg) | 45 | 45 | 48 | 45 | 50 | 50 | 63 | 69 | 76 | 90 |
| Altura (cm) | 95 | 95 | 95 | 95 | 88 | 88 | 102 | 105 | 105 | 110 |
| Diámetro de panza (cm) | 69 | 69 | 69 | 69 | 72 | 72 | 77 | 83 | 88 | 95 |
| Diámetro de cabeza (cm) | 59 | 59 | 59 | 59 | 61 | 61 | 62 | 66 | 72 | 78 |
| Grosor bruto de las duelas (mm) | 22 | 22 | 27 | 22 | 27 | 27 | 27 | 28 | 28 | 28 |
| Grosor bruto de los fondos (mm) | 22 | 22 | 27 | 22 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 28 |
| Colocación de aros de hierro | 6/8 | 8 | 6 | 6 | 6 | 8 | 8 | 10 | 10 | 10 |
| Colocación de aros de madera | 4 | | | | 8 | | | | | |
| Barra de fondo | 2 | 2 | | | | | | | | |

| | | |
|----------------------------|---|--|
| También disponible: | Roble americano Disponible en 225 y 300 L | Roble de Europa del Este Disponible en 225 L |
|----------------------------|---|--|

El tostado Mercier

- Tostado ligero (LT): resalta la fruta, aporta estructura y untuosidad
- Tostado medio (MT): dominio de la fruta y gran complejidad aromática
- Tostado medio plus (MT+): presencia de notas de tostado fundidas con la elegancia de la fruta
- Tostado fuerte (HT): presencia de notas empireumáticas dominantes

