

ORIGEN

Roble de grano muy fino de prestigiosos bosques franceses.

El señor Allary elige lotes de roble muy fino especialmente para la barrica Allary Diamant. Las duelas se colocan de un modo estratégico para optimizar la maduración para un mínimo de 2 años.

LA BARRICA ALLARY DIAMANT
SE RECOMIENDA PARA
UNA CRIANZA DE LOS VINOS
DE 12 MESES Y MÁS.

OPCIONES

- 1 Fondos tostados
- 2 Marcaje personalizado de su logo a laser
- 3 Tapón de silicona
- 4 Flejes de castaño
"Bordelaise Allary Diamant 22 mm" *
- 5 Flejes negros *

* Opción con coste adicional.
Para conocer los precios contacte con su comercial.



CCARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA BARRICA ALLARY DIAMANT

Volumen en litro	Altura en cm	Diámetro superior en cm	Diámetro en panza en cm	Espesor en mm	Peso en kg	Flejes galvanizados
225	95	55	70	22 o 27	50 o 55	6
Bordelaise	95	55	70	22	50	6 - 8
228	88	60	74	27	55	6

PREPARACIÓN DE LA BARRICA ANTES DEL USO

Retirar el recubrimiento de plástico de la barrica.
Quitar el tapón y llenar la barrica con agua fría durante 24 horas. Vaciar la barrica.
Dejar la barrica escurrir durante 30 minutos.
Llenar la barrica dentro de las siguientes 24 horas.

CONSEJOS DE ALMACENAMIENTO

Si no quiere usar la barrica inmediatamente dejarla en su embalaje de plástico.
Almacenarla en un lugar adaptado entre un 75% - 80% de humedad protegida de los corrientes de aire y de los U.V.

CERTIFICACIÓN ISO 22000

