

# Perfil Aromático

Vanille: Vainilla / Clou de Girofle: Clavo / Epices: Especias / Fumé: Ahumado / Grillé: Tostado

Beurre Caramel: Mantequilla Caramelo / Bois frais, noix de coco: Madera fresca, coco



La madera fresca no contiene compuestos aromáticos complejos, pero sí esencialmente dos moléculas que aportan al vino aromas de madera recién cortada y de coco.

El tostado, aunque ligero, provoca un aumento de la concentración del conjunto de los compuestos.

**El tostado medio** confiere al vino un carácter de madera ligeramente suave, donde predominan los aromas de vainilla, junto con notas de especias que empiezan a aparecer.

**El tostado medio +**, aporta al vino una complejidad aromática más grande; los aromas son más especiados, ahumados hacia tostados.

**El tostado medio ++**, nos define una explosión de aromas ahumados y torrefactos que predominan (pan tostado y almendra).

**El tostado heavy** aporta al vino una madera de una gran riqueza con fuertes notas de especias, conservando al mismo tiempo la redondez de la vainilla y del caramelo.

**El tostado M++B** se caracteriza por unas notas suaves y ligeras con una madera discreta. Este tostado expresa lo mejor de sí mismo cuando va asociado a los tostados M+ y M++.



Laglasse France ...exhausteur de plaisir au naturel

www.laglasse.net

— chauffe L — chauffe M+ — chauffe Heavy  
— chauffe M — chauffe M++