



GARONNAISE

FRANCE



Groupe Barthe  
S'élever ensemble

[www.garonnaise.com](http://www.garonnaise.com)



GARONNAISE

FRANCE

Duelas

# Duelas

Nuestra gama de duelas se constituya de madera sin tostar y 3 diferentes niveles de tostado.

Trabajamos con staves procedentes de nuestros aserraderos de la región de Allier, con una media de 18 a 24 meses de secado natural al aire libre.

Nuestro objetivo es ofrecer una gama de calidades, para vinos tintos y blancos, representativa del estilo Garonnaise con una madera fundida y armoniosa, siempre respetuosa de los vinos.

Utilizamos hornos por fases de conveccion, con un tiempo de tostado mínimo de 1 hora y con una temperatura que va hasta 225°C. Este sistema nos permite proporcionar un aporte aromático regular y controlado.

## Duelas Sin tostar

realza la sensación afrutada, armoniosa y elegante en boca.

Peso:  
Paquete de 22 duelas: 6,6 kg  
Caja de 4 x 22 duelas = 26,4 kg

Tamaño de la duela: 95 x 5 x 1 cm  
Perforación a 5 cm de los dos extremos (diámetro de 1 cm)



La utilización de este tipo de producto en la elaboración de vinos está sujeta a la normativa de cada país. Por lo tanto, toda la información contenida en este documento es extracontractual y se ofrece a título indicativo. Es imperativo cumplir con la legislación vigente en el país de utilización y en la región de producción. Tonnellerie Garonnaise no se hace responsable del uso de estos productos fuera del marco legal del país de utilización o de la región de producción.

## Duelas Tostado Ligero

aporta una agradable frescura, tensión y redondez en boca. El impacto aromático es moderado para hacer resaltar la pureza de la fruta.



## Duelas Tostado Medio

aumenta la densidad y amplitud en boca. La madera se funde y es elegante, con notas tostadas y especiadas, que a la vez conservan la fruta.

## Duelas Tostado Medio +

aporta una buena intensidad aromática, un volumen y complejidad en su final con notas de caramelo y moca.

