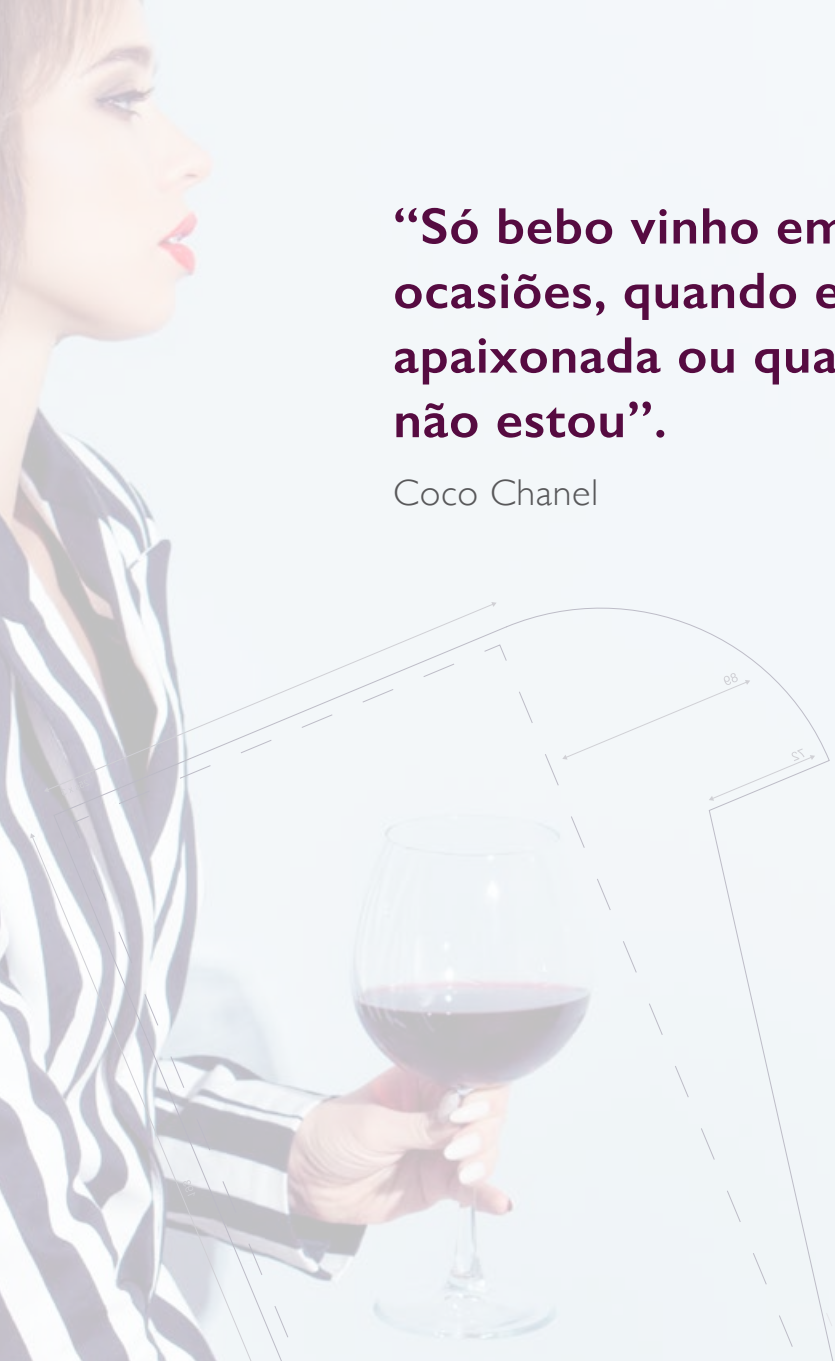


COLHEITA E CONFEÇÃO

DE VINHOS QUE ENAMORAM



AZBOENO
ENOLOGÍA VIVA



“Só bebo vinho em duas
ocasiões, quando estou
apaixonada ou quando
não estou”.

Coco Chanel

Uma afirmação tão atrevida como esta só podia pertencer a uma designer que marca o antes e o depois na história da moda, Coco Chanel.

Coco Chanel entre as várias propostas de vanguarda, cedeu o seu logotipo à Château de Crémât para que fosse utilizado nos **rótulos dos seus vinhos**.

Nós na AZ3 queremos valorizar o trabalho dos designers de vinhos e compartilhar com os profissionais da vinificação um mundo que é tão sugestivo e atraente ao mesmo tempo.

Neste catálogo poderá encontrar todos os **processos e ferramentas necessárias** para desenhar um vinho que irá apaixonar, certamente, os seus clientes.



cor

VINHOS BRANCOS

VINHOS ROSADOS

VINHOS TINTOS

aroma

CLIMA - VARIEDADE - DATA DA VINDIMA

ITINERÁRIO ENOLÓGICO

SUSTENTABILIDADE NO TEMPO

FERMENTAÇÃO

FA SMARTFEED

equilíbrio na boca

DOÇURA

GORDURA

ESTRUTURA E PERSISTÊNCIA

A MADEIRA E O VINHO

ÍNDICE

Excluindo a promoção
e o embalagem, a

cor

é o primeiro impacto que
o consumidor tem sobre
o vinho, é a **carta de
apresentação organolética**
e a primeira oportunidade
para o persuadir com a sua
obra.

**Somente interpretando
corretamente a uva em
cada colheita é possível
definir a sua extração e
assim conseguir alcançar a
intensidade e a tonalidade
idealizada.**





VINHOS BRANCOS

Os **flavonóides**, alojados maioritariamente na película, são os compostos **responsáveis pela cor amarela nas variedades brancas**. No vinho estes são necessários, embora tenham de ser ajustados.

Na película encontram-se também numerosos precursores aromáticos que poderemos necessitar para criar o perfil de vinho desejado.

O desafio é obter estes aromas minimizando a extração de polifenóis evitando o aumento da cor e assim limitar a oxidabilidade do vinho. $\text{IPT} < 8$, $\text{tanino} < 350\text{mg/L}$

INTERPRETAR A MATURAÇÃO DA UVA

- O stress hídrico e temperaturas muito elevadas durante a maturação aumentam a extractividade da uva;
- O tamanho do bago condiciona a proporção mosto/pele e deste modo, o resultado da maceração
“Quanto tenho de macerar este ano?”

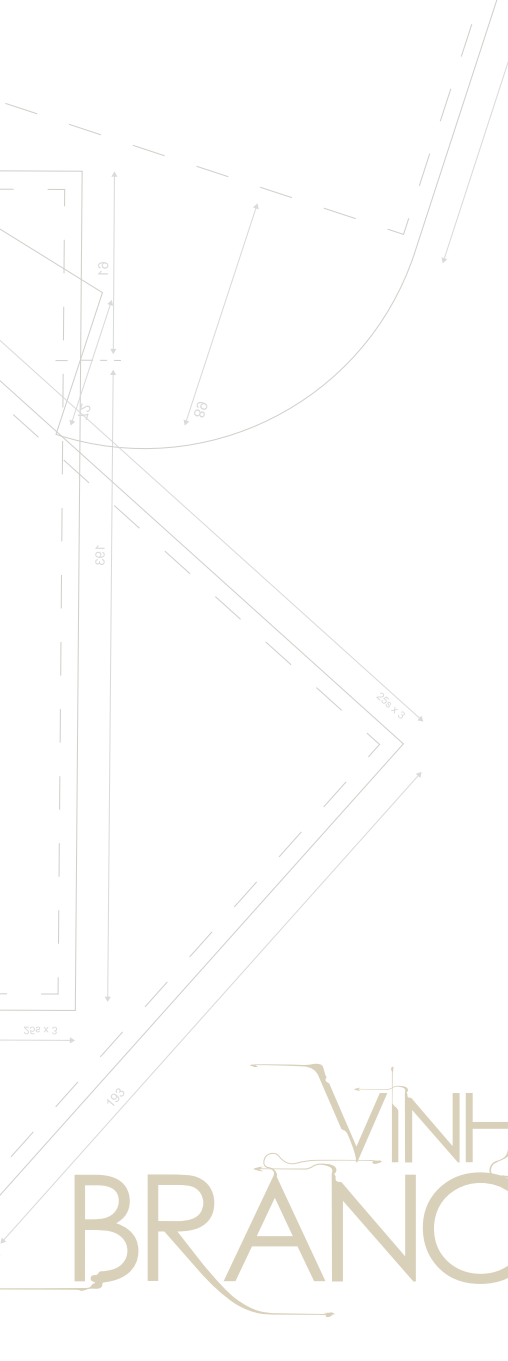


CONTROLAR OS FATORES DE EXTRAÇÃO E ADAPTA-LOS AO ESTADO DA UVA

- Temperaturas moderadas, de 12-14°C limitam a extração de polifenóis.
- A escolha de enzimas com atividades adequadas favorece uma extração seletiva.
- Parâmetros a limitar: SO₂ e tempo, estes a níveis altos favorecem a extração dos taninos.



VINHOS
BRANCOS



LYSIS INTENSE

Acelera a clarificação.

Reduz o tempo de maceração.

Menos compostos fenólicos.

Vinhos mais aromáticos.



VINIFICATEUR SR

Elimina o excesso de polifenóis.

Mantem a tonalidade no tempo.

Protege os aromas.

Evita a acentuação da cor do vinho já na garrafa.

VINHOS ROSADOS

A cor do vinho rosado é o principal motivo de compra e o seu equilíbrio é bastante complexo e delicado. Este vai do suave e pálido, quase branco, ao intenso e vivo, quase tinto. Com um IC de 0'3 a 4, embora a grande tendência do mercado seja uma intensidade da cor baixa.

Conseguir um vinho que além de ser fresco e aromático, tenha **uma cor viva, uma intensidade justa, uma boa tonalidade e que seja estável ao longo do tempo é um bom estímulo para as habilidades de qualquer enólogo/a.**

A interpretação da maturação da uva em cada ano e o domínio da maceração são aspetos a ter cada vez mais em conta na vinificação atual.

VINHOS ROSADOS

Nas macerações é onde **se começa a extrair flavanóis e flavonóis**, agentes de oxidação e responsáveis pelas tonalidades amareladas **e com o tempo vai aumentando a extração de antocianas**.

Com a uva cultivada com objetivo para rosados e vindimada em perfil de fruta fresca a extração de antocianas é relativamente lenta, pelo que interessa **moderar os agentes de extração não seletiva** que favorecem a extração de taninos (SO₂ e temperatura).



Quando o rosado resulta da sangria de uma uva vindimada com um perfil de fruta madura para tinto, a extração de taninos e antocianas é mais rápida. (atenção ao tempo de maceração)

A estabilidade e vivacidade da cor consegue-se minimizando os efeitos secundários da maceração, isto é, **removendo parte do tanino extraído, e dotando o vinho com o poder redutor apropriado**.

VINHOS ROSADOS

ENZYM COLOR PLUS

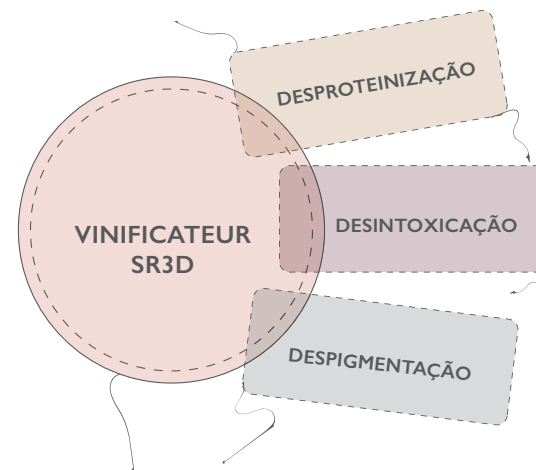


Estimula a extração seletiva da cor vermelho/violeta.

Acelera e incrementa a extração de antocianas durante a maceração - 30% mais.

Cor mais estável pela eliminação de moléculas que precipitam as antocianas.

VINIFICATEUR SR3D



Definir, conseguir e estabilizar a cor dos rosés.

Preservar o aroma evitando tratamentos mais violentos num vinho terminado.

Boca mais equilibrada, diminuição do amargor.

Diminui até 40 % a cor dos vinhos rosados.



Além do papel na coloração, **as antocianinas participam na sensação de untuosidade em boca** e, deste modo, no volume total do vinho. Em qualquer perfil de vinho tinto para se obter uma boca com o equilíbrio adequado precisamos de um rácio tanino/antociana definido e **parametrizando as macerações** para obtermos os resultados pretendidos.

Tanto em uva de perfil fruta fresca como de fruta madura interessa sempre trabalhar bem a maceração em fase aquosa. É nesta fase que se extraem as antocianas para obtermos o máximo possível e de seguida regular a extração dos taninos segundo o rácio T/A objetivo.



COMO CONSEGUIMOS EXTRAIR TODOS NA SUA TOTALIDADE?

1. Crio maceração.
2. Termo-maceração.
3. Remontagens intensas no início até 1/3 de FA.
4. Atividades enzimáticas pectolíticas, celulasas e protéases.



PODEMOS QUANTIFICAR AS ANTOCIANAS DURANTE A VINDIMA?

As antocianinas são indicadores da maturação das uvas tintas, em particular da sua maturação fenólica. A sua presença contribui para a cor do vinho. A sua síntese está relacionada com a síntese dos taninos, responsáveis pela estrutura do vinho. Esta síntese está estritamente relacionada com o solo, o clima e a cobertura vegetal.

Com o aquecimento global, a diferença entre a maturação tecnológica e a maturação fenólica é cada vez mais importante: com efeito, a uva apresenta um potencial alcoólico cada vez mais cedo no ciclo vegetativo.

FORCE A:

- Acompanhamento parcelário na cinética de acumulação das antocianinas em tempo real e não destrutivo.
- Classificação parcelária segundo o potencial das antocianinas.

Os inimigos das antocianinas na maceração são a oxidação e a precipitação por interação com alguns compostos, como por exemplo as proteínas. A presença de taninos elágicos na fase aquosa da maceração elimina o oxigénio dissolvido e protege as antocianinas, por copigmentação, até ao momento em que obtemos os taninos da uva para mais tarde estabiliza-los.

Na extração das antocianinas é importante a sua proteção, pois são muito sensíveis à oxidação. A união que pode ocorrer entre as antocianinas com outros compostos, como as proteínas, pode promover a sua precipitação. Por outro lado, **com os taninos a polimerização é estável, o que ajuda a manter a cor.**

Deste modo a adição de um tanino elágico pode favorecer uma copolimerização e proteger assim as antocianinas durante o primeiro terço da FA.

Logo depois da FA dá-se início a etapa de estabilização das antocianinas mediante o trabalho com o oxigénio sobre um vinho limpo (< 350 NTU).



ENZYM COLOR PLUS



Acelera e incrementa a extração de antocianas durante a maceração.

Cor mais estável pela eliminação de moléculas que precipitam as antocianas.

Vinhos mais untuosos graças à libertação de taninos unidos a polissacáridos da parede celular da uva.

Menor custo económico → Maior quantidade de mosto/vinho lágrima.

ENZYM PREMIUM



Acelera o processo da extração da cor durante a maceração.

Incrementa a extração de elementos que ajudam a aumentar a untuosidade (manoproteínas e polissacáridos).

Evita tratamentos posteriores para reequilibrar os vinhos.

LYSIS IMPACT



Vinhos mais limpos e aromáticos, evita tratamentos posteriores.

Aumento da qualidade dos vinhos de prensa.

Ajuda à sedimentação das partículas em vinhos carregados.

OENOTANNIN MIXTE MG



BF



Proteção das antocianas e, deste modo, a preservação da cor.

Limita as doses de SO_2 a utilizar.

Melhora a nitidez e a abertura aromática no final de FA.

O segundo impacto que
nos dá o vinho é o

aroma,

que também nos predispõe
a preparar a mente para a
percepção em boca. **Com
o aroma jogamos a
possibilidade de chegar a
seduzir o consumidor.**

Na sociedade atual o sentido
menos desenvolvido é o olfato,
o aroma é provavelmente a
faceta organolética dos vinhos
mais difícil de identificar e definir
pela maioria dos consumidores.
“Confeccionar o vinho com
um perfil bem definido e uma
intensidade adequada”.





CLIMA VARIEDADE DATA DA VINDIMA

INFLUÊNCIA DA VINHA

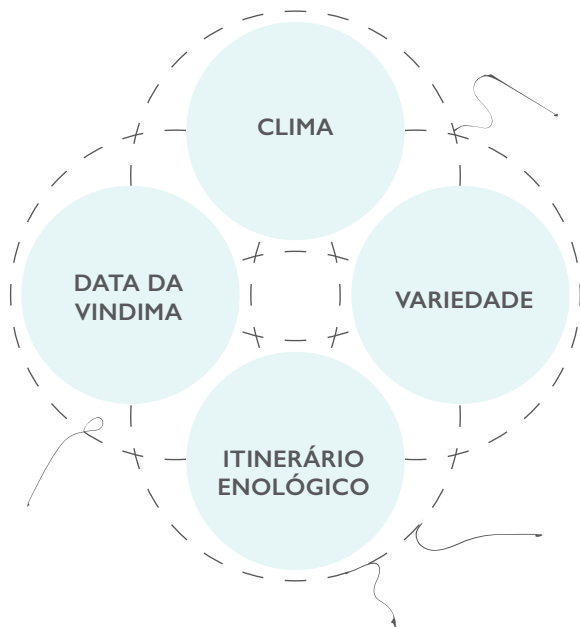


O trabalho da vinha (carga, superfície foliar, estado hídrico, nutrição, estimulação, etc.) influenciam diretamente na fotossíntese e nos restantes processos fisiológicos da videira. Juntamente com o clima e a meteorologia da colheita, definem o **perfil aromático da uva**.

CLIMA VARIEDADE DATA DA VINDIMA

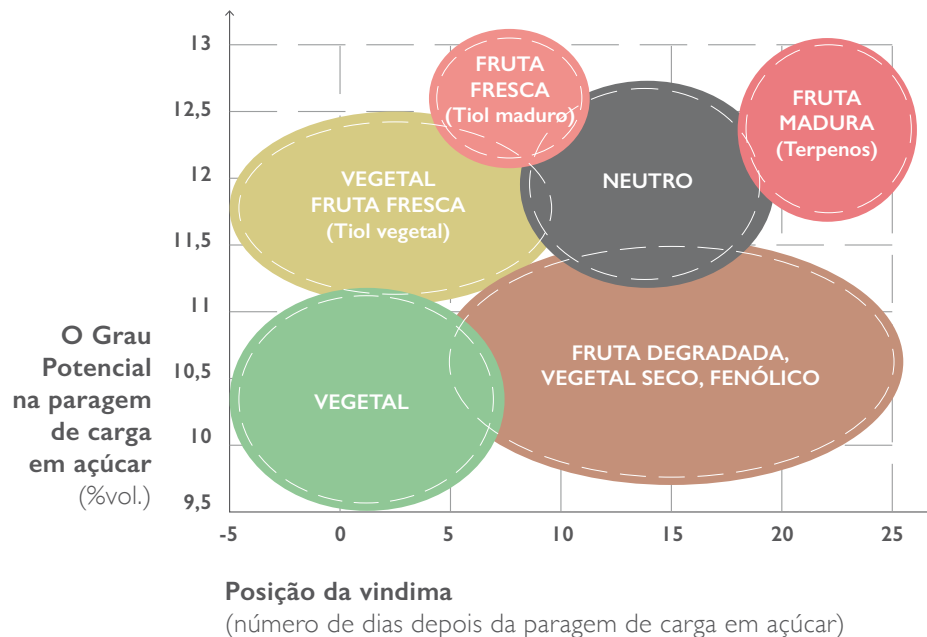
INFLUÊNCIA DA VINHA

A interpretação destas **quatro variáveis** conduzirá o perfil que pretendemos oferecer:



Os controlos clássicos de maturação dão uma **informação valiosa, mas incompleta**, já que não são sempre um reflexo direto da atividade fisiológica da planta.

A dinâmica da carga de açúcar no bago analisada com o **DYOSTEM** dirá o tipo de precursores aromáticos que se desenvolve em cada parcela, e o momento máximo para cada tipo de aromas, fruta fresca (principalmente tióis) ou fruta madura (principalmente compostos terpénicos e norisoprenóides).



ITINERÁRIO ENOLOGICO

Uma vez extraídos os precursores só com o ITINERÁRIO ENOLÓGICO adequado conseguirás expressa-los e estabiliza-los.

Os principais parâmetros a dominar na fermentação são: turbidez, temperatura, estirpe da levedura e a sua nutrição.

A TURBIDEZ do mosto condiciona diretamente a expressão dos diferentes estilos aromáticos:

Estilo	NTU	Temperatura
FERMENTAL	50 a 80	15°C
TIÓLICO-REDUCTOR	150 a 180	17°C
TERPÉNICO	180 a 200	19°C

À medida que aumenta a turbidez nos mostos, também aumenta os compostos responsáveis dos aromas reduzidos (DMDS, metanotiol, limiar de perceção elevado).

ITINERÁRIO ENOLOGICO

PHYLIA EPL



Extracto proteico procedente de leveduras de vinificação.

Uma clarificação inteligente de vinhos e mostos na sua forma mais original.

Vegan Friendly, ausência de substâncias de origem animal.



LYSIS ACTIV 60

Uma nova formulação que facilita a clarificação em processos de flotação.

Acelera a produtividade e melhora o processo.

LYSIS ULTRA



Poupança de tempo é poupança energética.

Elevada compactação dos defecados, melhora o rendimento em mosto.

Facilita a gestão da turbidez.

Limita o tempo com a parte sólida das uvas.

OENOVEGAN



Eliminação de polifenóis e limpeza eficaz tanto em mosto como em vinho.

Melhora o volume em boca.

Vegan Friendly, ausência de substâncias de origem animal.

SUSTENTABILIDADE NO TEMPO



É uma função direta do **equilíbrio entre compostos oxidantes e redutores no vinho**, então, a durabilidade do aroma no tempo consegue-se equilibrando a balança.

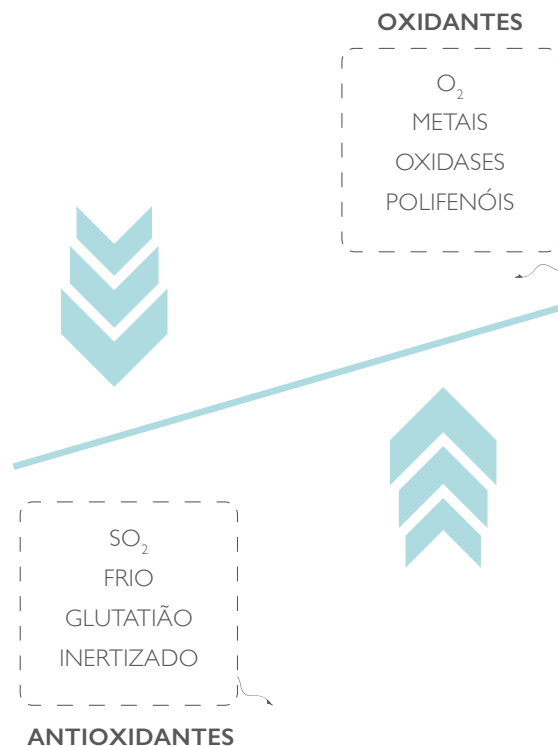


SUSTENTABILIDADE NO TEMPO

Na uva encontramos o **glutatião**, um potente antioxidante natural, o seu conteúdo depende de fatores variáveis e do estado azotado da planta com uma relação direta entre a composição de azoto assimilável (NFA) e de glutatião no mosto. Um mosto com carência de NFA (<150 ppm) não tem o poder redutor necessário para proteger os aromas.

Os conteúdos em glutatião do mosto podem ajustar-se praticando a smartfood na vinha e/ou com a aplicação de extratos de leveduras ricos em glutatião e outros compostos redutores.

Muitas vezes na vinha, o glutatião dorme com o inimigo, o cobre, e quando ambos acordam, o glutatião é inativado. Tal acontece quando se realizam aplicações de cobre próximas à data da colheita e assim causam a precipitação do glutatião



SUSTENTABILIDADE NO TEMPO



PHYLIA CYS

Protege os aromas e mantém a frescura dos vinhos.

Permite usar menos SO_2 .



DIWINE 2+/3+

Diminui os agentes oxidantes dos mostos.

Aumenta a durabilidade da frescura nos vinhos brancos.

Assegura a obtenção do perfil do vinho →
Melhora a cinética de FA.



FERMENTAÇÃO

Na fermentação desenvolve-se o discurso que se tem estruturado para cativar o consumidor, primeiro **escolhe-se as leveduras em que confiamos para revelar os precursores aromáticos que se obteve ou para criar os aromas** em casos de maturações bloqueadas ou variedades pouco expressivas.

Sejam com leveduras indígenas ou seleccionadas, é sensato e racional conduzir os processos e trabalhar com aquelas estirpes adequadas para conseguir o perfil que se tem definido para o vinho.

FA SMARTFEED



Seja qual for o seu propósito, **todos os seres vivos o cumprem melhor com uma dieta variada, equilibrada e adequada a cada momento.**

As leveduras não fogem à regra. Uma nutrição equilibrada da levedura é aquela que a mantém no estado ótimo e lhe permite realizar com normalidade a fermentação. Para isso, deve-se adicionar a quantidade necessária de energia e no momento ótimo para que a levedura funcione corretamente.

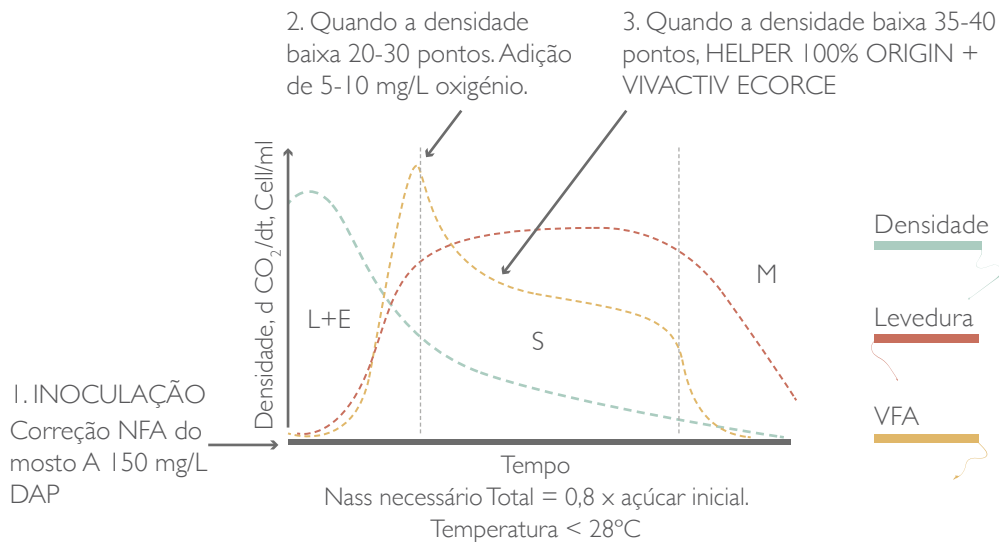
As leveduras necessitam de NH_4^+ no início da fermentação para multiplicar-se e chegar a uma população adequada (100 a 120 milhões/mL), oxigénio e azoto amínico (péptidos e aminoácidos) no momento da máxima atividade e logo depois o desintoxicante (paredes de leveduras) para terminar bem.

Para iniciar uma **FA segura**, a levedura precisa de 150 ppm de NFA, e para termina-la bem necessita de 0,8g NFA / g de açúcar a fermentar.

Um mosto com carência de NFA é deficiente em NH_4^+ já que este é consumido durante a maturação no processo de proteosíntese da planta. Se no pintor o amónio representa mais de 50% do NFA, no momento da vindima cai até ao redor dos 20%.

Maturação elevada → Grau alcoólico alto → Baixo NFA

O conceito **smartfeed** para a fermentação de um mosto pobre consiste em adicionar DAP após o início da FA para assegurar uma população adequada, e logo O_2 e N orgânico até ao início da fase estacionária (- 30 pontos de densidade aproximadamente) para assegurar a sobrevivência. Com especial atenção à ordem de aplicação já que o O_2 ajuda a levedura a incorporar e metabolizar péptidos, bem como aminoácidos para a síntese de elementos da membrana. No caso do $GAP > 13,5$ uma adição, neste momento, de elementos desintoxicantes como as paredes de leveduras será vantajoso para as *Saccharomyces* no final da fermentação.



Uma FA lenta com abrandamento da cinética ou paragem acarreta:

- Descuidar o desenho do vinho.
- Imobilização de depósitos de fermentação.
- Riscos de contaminações microbiológicas.
- Custos da FA em abrandamento: mais produtos e mão-de-obra.
- Em síntese, um custo económico mais elevado. É por isso que, uma correta nutrição para as leveduras é sempre a opção mais rentável.

FA SMARTFEED

GENESIS NATIVE



Início rápido da FA, reduz o tempo de latência.

Melhora a implantação da estirpe escolhida.

Favorece um final rápido da FA.

VIVACTIV AROME



Aumenta a intensidade e o potencial aromático → Precusores aromáticos (isoleucina, fenilalanina, valina, péptidos...).

Baixa composição em aminoácidos enxofrados (metionina) que são precusores de compostos oxidativos → Mantem a frescura dos vinhos.

CLIQUEUR O₂



Assegura um final rápido e completo da FA → Economia de tempo e espaço.

Diminui as reduções → Vinhos limpos e abertos.

Estabiliza e potencia os precusores aromáticos, independentemente do estilo que seja.

Diminuição da mão-de-obra → Substitui remontagens abertas e trasfegas de abertura aromática.

HELPER 100 % ORIGIN



Melhora a intensidade aromática → uma levadura bem nutrida melhora a seu rendimento aromático.

Assegura o final da FA.

VIVACTIV ECORCE



Segurança fermentativa em condições adversas → Finais da FA rápidos e completos

Vinhos com amplitude aromática.

Ajuda a aumentar a sedosidade dos vinhos.

SITUAÇÕES REAIS DE ADEGA

- Arrancar uma FA em apuros | **LA MARQUISE**



- Obter aromas onde não os há | **LA FRUITÉE**



LA GALA



- Evitar ataques de Brett - Evitar a contaminação de microrganismo | **LA MARQUISE**



- Expressar aromas varietais | **CI9**



SYNERGIE



TT03



LA RAFFINÉE



BRG



- Ganhar capacidade na adega, rapidez da FA | **LA MARQUISE**



- Fermentações em barrica | **L'ELEGANTE**



BRG



- Respeito pelos vinhos brancos e rosados ecológicos | **SELECTYS BIO**



Muitas vezes, o ambiente da adega está cheio de microrganismos, alguns favoráveis e outros não tanto, como é a Brett. Uma levedura que provêm da vinha especialmente em anos de forte pressão microbiológica e se não formos rigorosos com **a higiene**, pode instalar-se na adega.

Para manter um vinho livre de fenóis voláteis durante toda a sua vida, devemos dominar as populações microbiológicas em cada fase da vinificação e estágio.

Entre a FA e a FML temos a etapa mais crítica para o desenvolvimento da Brett. O seu desenvolvimento e a sua atividade estão diretamente relacionados com os alimentos que pode ter o microrganismo. Uma das coisas fundamentais é não ter mais de 0,6g/L de açúcares.

Outro aspeto importante é limitar a quantidade dos precursores dos etil-fenóis; os ácidos fenólicos (cumárico, ferúlico).

Além disso, estes ácidos são os que provocam oxidações em vinhos e aumentam a sensação de amargor. Para poder manter a frescura e limitar as oxidações em vinho tintos, recomenda-se limpar os vinhos e eliminar os precursores que podem levar à perda das características dos vinhos.



KIT BRETT

Cria uma metodologia previsora na adega.

Método preventivo e simples que permite atuar rapidamente.

equilíbrio na boca

O palato e a recordação do final de boca que deixa o seu vinho é o que seduzirá o consumidor e o convidará a repetir a experiência; a voltar a comprar e a até recomendá-lo. Normalmente com harmonia, redondez e persistência, o êxito está ao alcance.



equilíbrio na boca

A sensação global na boca pode-se definir mediante o volume e a persistência.

- **VOLUME** = untuosidade + estrutura + aroma
- **ESTRUTURA** = acidez + adstringência + álcool
- **A persistência prolonga a degustação do vinho e convida a continuar a apreciá-lo.**

Apesar do minucioso trabalho da extração e fermentação, a maturação da uva, a prudência na extração ou a exigência de cores mais leves podem produzir vinhos com carências, inclusive com desequilíbrios na boca (falta de doçura ou de gordura, falta de centro de boca, pouca persistência...) que, eventualmente, precisam de ações para dar equilíbrio.



O **sweet-spot** do álcool é o grau ótimo que potencia a sensação de **dulçor e sedosidade** de um vinho sem criar sensações ardentes. Quando este não é suficiente pode-se compensar com a madeira com mais ou menos impacto aromático segundo o que precise o vinho.

Também se pode trabalhar com gomas tipo Seyal numa fase mais avançada do estágio.



GORDURA

A sensação de gordura apresenta dois papéis fundamentais: **equilibrar o excesso de estrutura** e **preencher o centro de boca**. Podemos potenciar esta sensação com macromoléculas de polissacáridos de origem vegetal (maturação da uva, aparas de madeira) ou de origem microbiológico (borras finas ou derivados de levedura). Um dos fatores na seleção das leveduras é o seu conteúdo nestes compostos. É por isso que, nos dias de hoje, existem **leveduras ricas em manoproteínas (LEVULINE BRG)** e na sua facilidade de libertação durante a FA.

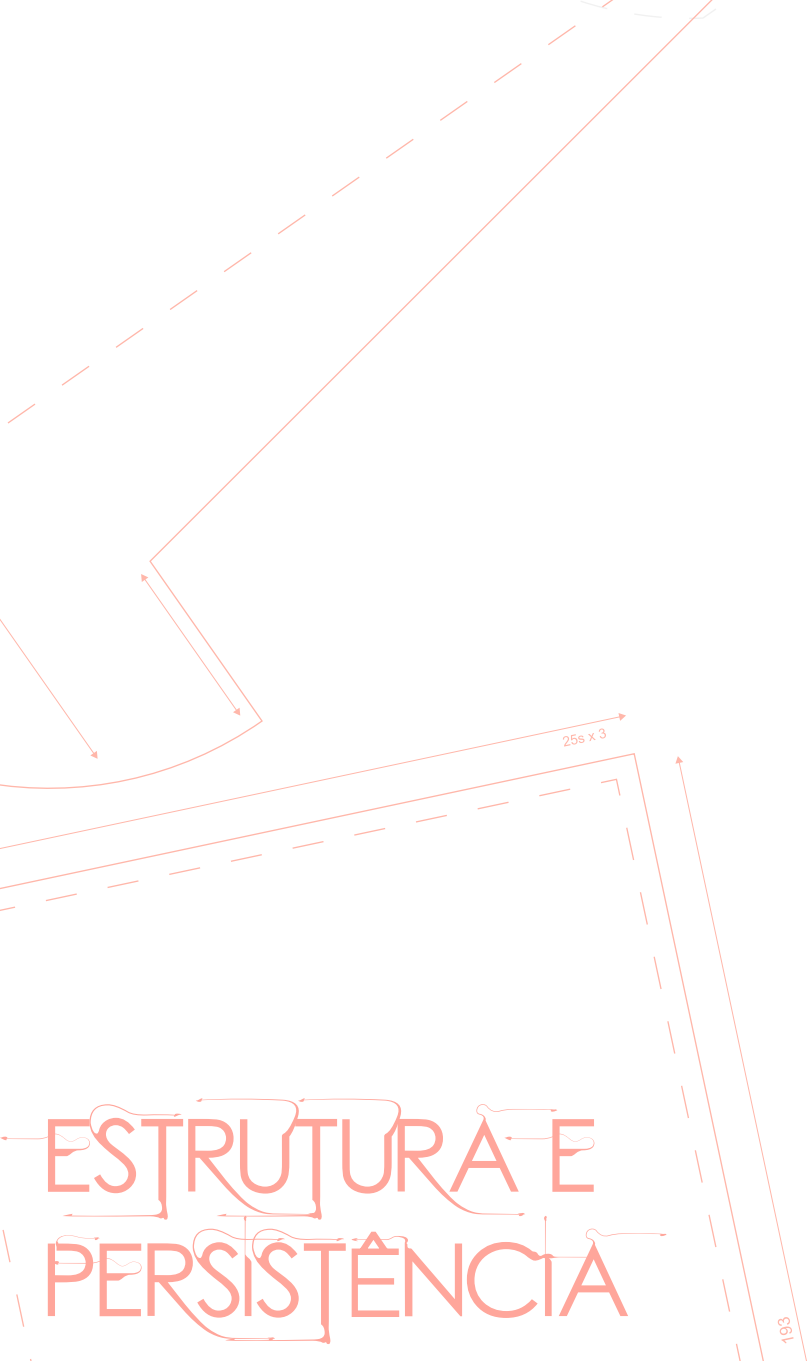
Uma vez realizada a FA, os polissacáridos das leveduras obtêm-se com um estágio *sur lies* e em presença de atividades enzimáticas das glucanases (**LYSIS ELEVAGE**) que favorecem a degradação das paredes celulares das leveduras e a libertação destes compostos.



Além da acidez e do álcool, **os taninos da uva são os principais responsáveis da estrutura**, o seu impacto depende tanto da quantidade como da qualidade. No caso dos vinhos tintos um tanino reativo pouco maduro concede estrutura mas com agressividade, ao contrário de um tanino maduro que estrutura com harmonia. Por isso a necessidade de contemplar bem a maturação da uva na hora de definir a relação T/A para a desencuba, que não deveria ser superior a 4.

Os taninos elágicos da madeira de carvalho em estilha ou em aparas (com os seus benefícios secundários) além de estruturar também aumenta a persistência do vinho.

ESTRUTURA E PERSISTÊNCIA



BATONEADORES XS e XL



Trabalho das borras finas em depósitos de 10 a 2.000 hL.

Equilibra a boca pela adição de gordura.

Protege os aromas e melhora a resistência à oxidação.



GENESIS PRIME



Preenche o centro de boca e equilibra a estrutura.

Protege os aromas por estabilizar o estado red/ox do vinho.

Substitui as borras finas quando estas não são adequadas.

OENOTANNIN VELVET



Estabiliza a cor nos vinhos tintos.

Acrescenta estrutura.

ESTRUTURA E
PERSISTÊNCIA



A arte de moldar o vinho através da madeira.

O vinho e a madeira têm estado sempre estritamente relacionados. Trata-se de uma relação perfeita, onde um se complementa com o outro. Para entender o papel fundamental do casamento (vinho-madeira) deveríamos ter em conta as seguintes considerações: **vinho, madeira e condições do estágio.**

A MADEIRA E O VINHO

A madeira é a ferramenta que permite realçar todo o conseguido com as uvas, até ajustar os equilíbrios do vinho para corrigir certos problemas da colheita.

O curioso é que todos, apesar de quando o fazemos, buscamos o mesmo objetivo: respeito pela fruta, doçura, gordura, harmonia e redondez. No entanto os resultados não podem ser iguais se utilizarmos os alternativos na FA, entre a FA e a FML, finalizada a FML ou seis meses mais tarde antes de engarrafar. Em função do vinho e do objetivo desejado temos que adaptar o tempo da madeira e o momento de aplicação.

A MADEIRA E
O VINHO

BOISÉ BF



Fruta, volume e estrutura em boca.

A madeira de carvalho sem tostar BF conserva todas as características da sua origem botânica.

BOISÉ AFR



Frescura aromática e reatividade na boca.

Desenvolvida inicialmente para os vinhos brancos, enriquece o vinho com notas frescas e mentoladas.

Constituída por uma mistura de madeiras tostadas a muito baixas temperaturas, fazem com que o produto seja mais complexo.

Indicada especialmente para vinhos brancos e rosados, como também para tintos sobremaduros.

BOISÉ SCA



Complexidade, volume, doçura e estrutura em boca.

A mistura de madeiras tratadas a diferentes temperaturas contribuem na expressão da fruta do vinho e enriquece a sua complexidade aromática com notas tostadas.

BOISÉ SC100



Redondez e centro de boca sem adicionar notas aromáticas.

Desenvolvida a partir de madeiras enologicamente selecionadas sob critérios analíticos e organoléticos para acrescentar gordura e redondez em boca.

A sua formulação exclusiva, faz com que não adicione notas de madeira no vinho.

BOISÉ SC180 XL



Notas de baunilha e confeitaria, com incremento da estrutura em boca.

Alcança um nível alto de intensidade aromática, dando tanto notas doces de baunilha. Indicada em variedades com muitas pirazinas para a integração da parte vegetal. Estrutura a boca, conseguindo vinhos com mais persistência e longitude.

A MADEIRA E
O VINHO



BOISÉ DCA



O procedimento da “dupla tosta” elimina uma parte dos taninos da madeira preservando e potenciando as características aromáticas e gustativas desenvolvidas em cada nível de tosta.



BOISÉ DC 180

Complexidade e doçura.

Ajuda a maturar a fruta do vinho, aportando notas de baunilha.

Modifica pouco a estrutura do vinho, dando sobre tudo redondez.



BOISÉ DC 190

Adiciona, graças ao tostado, notas a caramelo e tostados.

Em função da matriz do vinho, pode realçar a fruta fresca e mentolada do vinho, adicionando notas especiadas como o cravinho.

BOISÉ DC 210



Aumenta a intensidade das notas tostadas que ajudam a potenciar a fruta fresca dos vinhos.

Acrescenta, graças a sua tosta, notas fumadas.



BOISÉ DC 310

Adiciona elevadas notas a tostado, moka.

As doses são limitadas, potenciam a fruta fresca dos vinhos, realçando a intensidade de doçura.



SIGNATURE T

Notas tostadas.

Estrutura em boca.

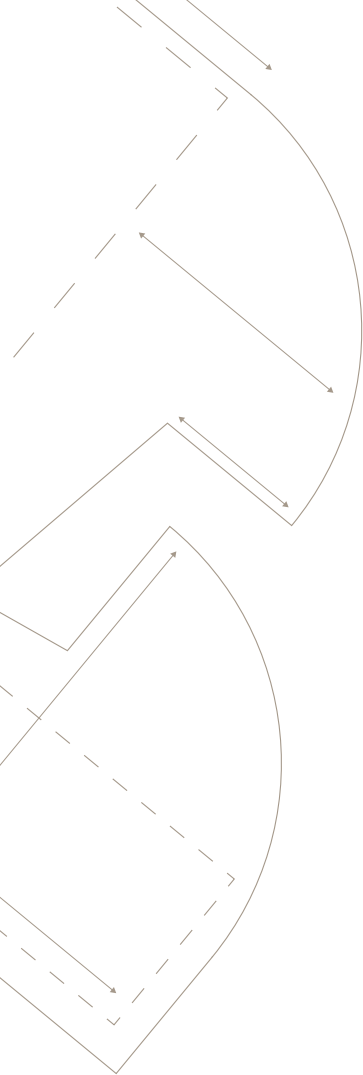


SIGNATURE Y

Mantem a gama aromática.

Ajusta os equilíbrios em boca.

A MADEIRA E O VINHO



A MADEIRA E O VINHO



INSPIRATION 07.1

Aduelas de perfil baunilha com doçura em boca.



INSPIRATION 07.3

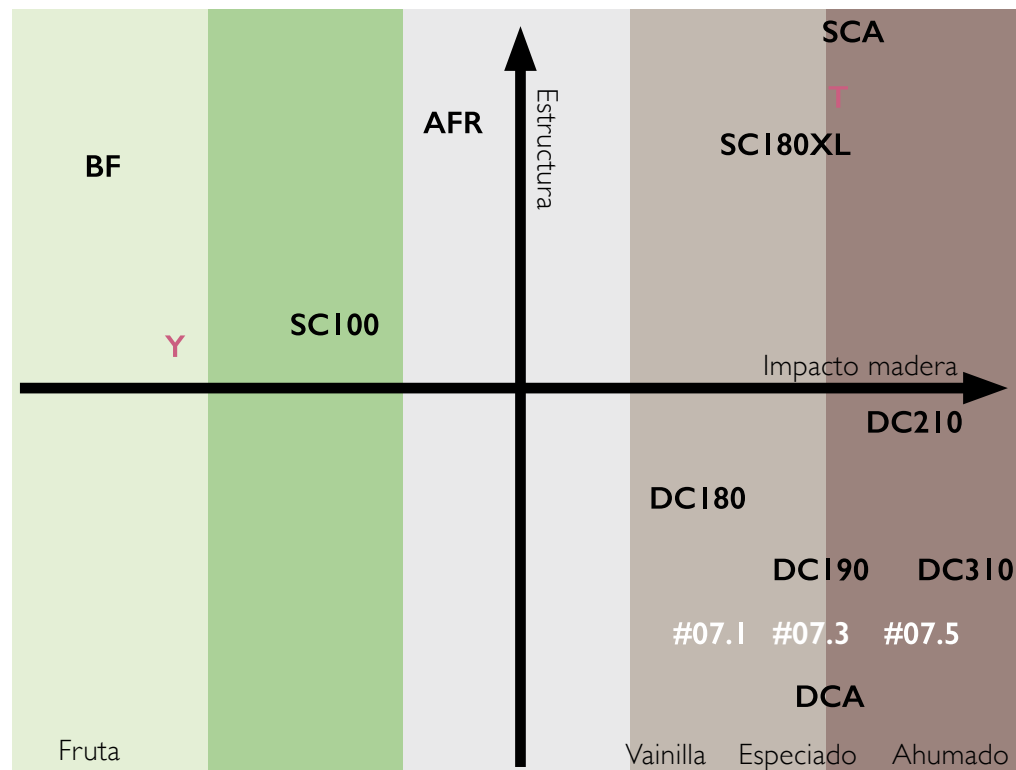
Aduelas de perfil fresco e especiado com doçura em boca.



INSPIRATION 07.5

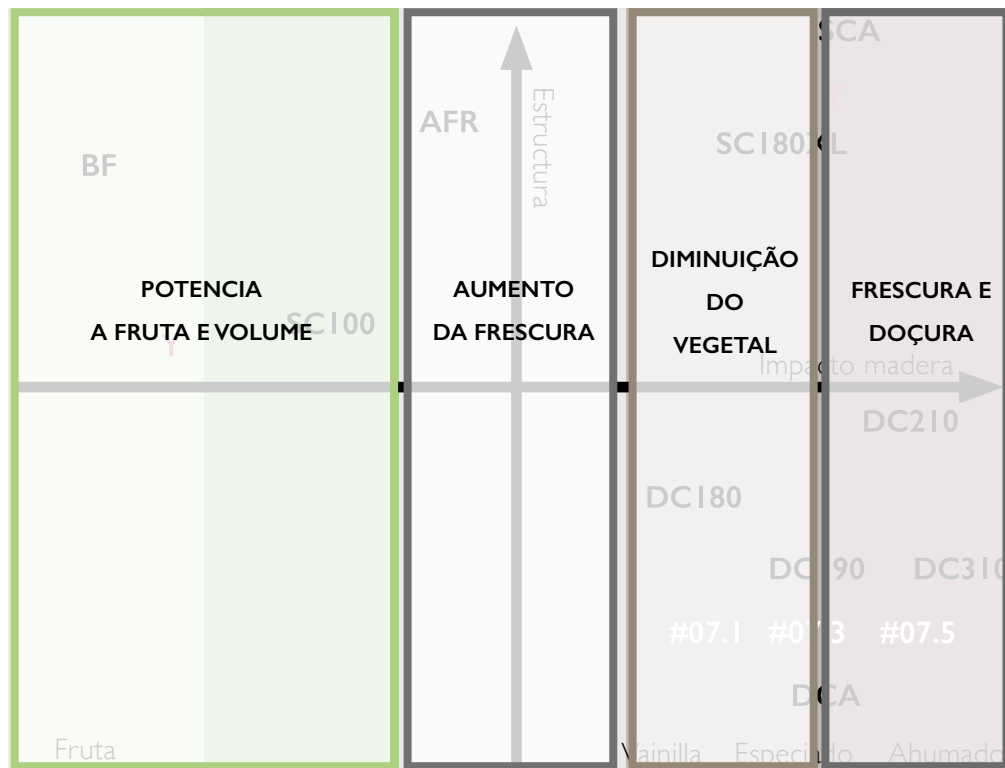
Aduelas de perfil fumado, tostado com doçura em boca.

POSICIONAMENTO NA “MATRIZ MADEIRA”



A MADEIRA E
O VINHO

SINTESE DO IMPACTO DA MADEIRA NO VINHO



A MADEIRA E
O VINHO



AZ3OENO
ENOLOGÍA VIVA

AZ3 OENO, S.L.

**POLIGONO AKARREGI PAB. 5B
20120 HERNANI**

az3oeno@az3oeno.com

T. + 34 943 336 032

F. + 34 943 336 332