

TRADITION Selección Blanco

BORDEAUX CHÂTEAU FERRÉE 225 L - 22 mm

30 meses

Mezcla de maderas procedentes de prestigiosos bosques

Grano fino

Tostado Ligero, M, ML, M+, Fuerte

Preservación de la fruta, incrementa la fruta fresca y la mineralidad

Trama tánica fina y densa, proporciona aromas delicados de repostería

REF: 225 CF

CAPACIDAD: 225 L (+/- 2 %)

ALTURA: 950 mm

DIÁMETRO GRANDE: 675 mm

DIÁMETRO PEQUEÑO: 570 mm

ANCHURA DE LAS DUELAS: 22 mm

DIÁMETRO DEL AGUJERO: 50 mm

TOSTADO: FUEGO DE ROBLE

EMBALAJE: CARTONES Y PLÁSTICO

TAPÓN: EXPANSIBLE, PATENTADO

AROS: ACERO GALVANIZADO

PESO: 40 KG

OPCIONES DISPONIBLES:

MARCAJE DE LA AÑADA Y DEL LOGOTIPO

ACCESORIOS PARA VINIFICACIÓN INTEGRAL

FALCETE SOBRE FONDO

FONDO TRANSPARENTE

COLOR DE LOS AROS

