



SEGUIN MOREAU



Reserva

SEGUIN MOREAU BELIEVES CERTAIN WINES DESERVE SOLUTIONS THAT ENABLE THEM TO FULLY REVEAL THEIR POTENTIAL WHILE RESPECTING THEIR UNIQUE CHARACTER AND THE ORIGINAL EXPRESSION OF THE FRUIT.

TEHNIČKE KARAKTERISTIKE:

Oak species



French Oak

Available standard shape

Bordeaux Export
(225L, 27mm)

Toasting

M / ML
Untoasted Heads

Finishing

6 galvanized steel hoops
Silicone bung

Packaging

Wrapped in plastic film

Other Shapes : please contact us

Options

Customer logo laser marking
Analysis of organohalogen contaminant



NAJBOLJE OD PLEMITOG MATERIJAL

Reserva je bure od francuskog hrasta kreirano u proizvodnji SEGUIN MOREAU-a, dizajnirano tako da **optimizuje iskorišćenje hrastovine koja postaje sve skuplji material.**

Zbog toga smo odlučili da iskoristimo određene delove koji se obično odbacuju zbog estetskih razloga.

ODLIČAN ODNOS KVALITETA I CENE

Poreklo sirovine, process sazrevanja i nivoi tostiranja su isti kao i oni koji sekoriste za našu tradicionalnu burad, **što osigurava Standardni kvalitet**

Jednostavnim finiširanjem i optimizacijom materijala, u mogućnosti smo da ponudimo bure koje daje odličan kvalitet u odnosu na cenu.

Reserva bure:

- Ekonomični izbor,
- podiže kvalitet i kompleksnost u blendovima.

DA LI STE ZNALI ?

Naši služba nabavke putuje po celoj Francuskoj da proceni i nabavi najbolji hrast koji se koristi u SEGUIN MOREAU proizvodnji duga: CENCI u Vosgesu, SAMBOIS u Dordonji i STAB u Šampanji.

Drvo ima preko dvadeset estetskih osobina koje se uzimaju u obzir, uključujući preuske duge, razlike u boji između pojedinih duga, ostataka sirovog debla, blage devijacije u smeru vlakana. Drvo sa ovim svojstvima čini 4-6% naše proizvodnje duga, ekvivalent nekoliko hiljada buradi.



PRIMENA

Reserva se može koristiti za **period odležavanja od 10 do 16 meseci**, u zavisnosti od profila vina pre odležavanja i željenog enološkog cilja.

Rano punjenje buradi podstiče bržu integraciju sastojaka drveta into u profil vina.

Preporučujemo smeštanje vina u burad:

- Nakon pročišćavanja vina (otakanje i ako je potrebno filtracije ili centrifugiranja).
- Sa dovoljni nivoom aktivnog SO² (>0.6mg/L) radi ograničavanja **rizika od razvoja neželjenih mikroorganizama** (npr. Brettanomyces).

Preporučujemo da se uradi mikrobiološko testiranje vina pre nalivanja buradi , a potom se slobodno može ići u process odležavanja.



SENZORNI PROFIL

Tipični uticaj Francuskog hrasta, kombinovan sa medium (M) tostiranjem, omogućava da se postigne sledeći senzorni profil nakon odležavanja:

MIRIS: voćne i začinske arome u pratnji sa svežim notama vanile.

UKUS: volumen, zaokruženost i struktura.



KVALITET I SIGURNOST

Sva naša burad prolaze kroz strogo kontrolisani process proizvodnje u kontrolisanim uslovima kako bi se odgovorilo na sve zahteve u pogledu regulativa .

Sertifikati se mogu dobiti na : slavko.resman@revin.co.rs



KONTAKT

Za sve informacije se možete obratiti na:

slavko.resman@revin.co.rs

dragancvetkovic@revin.co.rs