



TOSTIRANJE

Otkrivanje vatrom

Terroir, sorta grožđa, odabir table vinograda i berba zahtevaju da svako bure bude posebno dizajnirano i napravljeno prema vinu koje u njega treba da ude. Kada se odabere tip drveta i zapremina bureta, **bure ide na tostiranje u skladu sa Vašim zahtevima** potem pažljive kombinacije vremena i intenziteta zagrevanja.

Tostiranje plamenom

Od početka pinterskog posla, tostiranje se naročito koristilo za **postepeno savijanje hrastovih duga** i tako se dobijao zakrivljeni oblik, bez uticaja na fizičku otpornost. Praksa i iskustvo je pored toga navela proizvođače da bolje razumeju uticaj zagrevanja na vino koje odležava u buretu, uključujući oslobađanje i razvijanje aroma hrasta, dodatak grilovanih i dimnih nota i umanjenje taninske strukture. To je dovelo do stvaranja « **bousinage** », **ključnog koraka u procesu zagrevanja**, koji se sada sprovodi nakon savijanja duga.

Tostiranje na plamenu od drveta hrasta je tradicionalna metoda, koja se sastoji od paljenja otpadaka hrastovine kako bi se pojačao aromatski uticaj procesa tostiranja, uz istovremenu reciklažu drveta. Odabir veličine i težine otpadaka takode je deo stručnosti pintera.

Nivoi tostiranja

U našoj proizvodnji, sva stručnost koja se primenjuje tokom procesa tostiranja je ona koja dolazi od naših pintera. Nema termometara, senzora ili druge tehnologije: **ljudska veština i iskustvo su srce procesa**.

Burad isporučujemo :

- “**Medium**” (M): slatke arome vanile, nenaglašeni i izbalansirani tanini,
- “**Medium Plus**” (M+): grilovane i tostirane note, blage note začina i kafe, meka taninska struktura,
- “**Medium Long**” (ML): lepo i diskretno na mirisu, delikatna i ispoštovana struktura, dužina na nepsima,
- “**Amber**”: naglašena slast, umekšavanje tanina i maksimum naglašenosti voća.

Naše tradicionalno zanatstvo omogućava da možemo da odgovorimo na mnoge zahteve: proučićemo zasebno svaki slučaj prema potrebama.