



MINISTAVES

Favorece uma evolução lenta dos compostos aromáticos, dando doçura e estrutura ao vinho



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

MiniStaves pela sua gradual cessão e pela qualidade da matéria prima favorece uma evolução lenta dos compostos aromáticos, dando doçura e estrutura ao vinho. A nota frutada e a especiarias se integram às notas balsâmicas de eucalipto. Ideal para um afinamento de médio-longo período, para vinhos com perfil moderno e internacional.

MiniStave é ideal onde a barrica ou o tonel tenham esgotado as suas cessões e onde se pretende prolongar o seu uso para mais algum afinamento. A dose vai de 1 aduela num vinho de médio-baixa estrutura até 4 aduelas em vinhos estruturados e com barricas particularmente exauridas.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Para **MiniStaves** torrefação é media (F).
Dimensões de **MiniStaves** é 35x3,5x1 cm.
Americano, Quercus alba.

→ DOSES RECOMENDADAS

1-4 MiniStave por barrica.

→ MODO DE APLICAR

Por infusão: mergulhar dentro das barricas com o vinho a tratar.

→ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Origem: Usa
Essência: Quercus Alba
Dimensões: 35x3,5x1 cm
Tostadura: média (convecção)
Humidade relativa: inferior a 5%
Metais Fe/Cu: não detetados





MINISTAVES

→ À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de calor direto.

Sacas com 100 peças.

