

SELECCIÓN MARC KENNEL

El acompañamiento ideal de los vinos en boga o con búsqueda de equilibrio sutil para integrarse al mercado de los vinos característicos por revelarse de manera temprana. El dominio de la materia y de la oxidación hace de la colección Marc Kennel, un producto cuidado, accesible y formidable en relación con costos de crianza controlados.



Origen de la madera :

- 100% roble francés
- Grano Medio Fino



Parque de madera :

- Clima continental meridional de Brive
- Pluviometría moderada
 - Amplias amplitudes térmicas
 - Ventilación ligera y regular



Tiempo de secado :

- Afinación bajo influencia oceánica
- 20-24 meses



Cimbreo :

- Fuego : cimbreo tradicional sobre brasillero
- Opción : Vapor o Agua (Macon)



Tostado :

- Ligero
- Medio
- Medio Largo
- Medio +
- Fuerte



Contenance :

- 225 Litros



Acabado :

- Transport (espesura de duelas : 27mm unicamente)

MARC KENNEL

Cuarta generación de maestros toneleros de la región de Provença en el sur de Francia. Marc Kennel trabaja desde el año 1980 en la importancia de la oxidación de los vinos de crianza corta y consumo en boga. La optimización de los recursos forestales asociada a las exigencias de la enología moderna, generan una barrica vanguardista decididamente orientada hacia el desarrollo sustentable.