

# ICÔNE *Low Aroma* Elevation



## NOVÉ DRUHY ICÔNE

SEGUIN MOREAU VEŘÍ, ŽE NĚKTERÁ VÍNA SI ZASLOUŽÍ ŘEŠENÍ, KTERÁ JIM UMOŽNÍ PLNĚ ODHALIT JEJICH POTENCIÁL A ZÁROVEŇ RESPEKTOVAT JEJICH JEDINEČNOST A ORIGINÁLNÍ OVOCNÝ TÓN.

ICÔNE je:

- > Exkluzivní proces výběru dubového dřeva na základě jeho chemického složení. Zjistíte se schopnost dřeva vytvářet určitý dubový profil pro konkrétní styly vína. Říkáme tomu „**enologický potenciál**“ dřeva.
- > Řada sudů, které umožňují **opakovatelnost procesu zrání** na podporu jedinečné kvality Vašeho vína v každém roce.

## TECHNICKÉ PARAMETRY:

### Dostupné provedení

Bordeaux Export  
(225L, 27mm)

Ostatní rozměry na dotaz

### Druh dubu

 Americký dub

### Pálení

*Low Aroma*

### Doporučené

- Medium Plus (M+)
- Pálená čela (TH)

### Možné

- Medium (M)
- + Pálená čela (TH)
- Medium Long (ML)
- + Pálená čela (TH)

## *Elevation*

### Doporučené

- Medium Plus (M+)
- Pálená čela (TH)

### Možné

- Medium (ML)
- + Pálená čela (TH)
- Heavy (H)
- + Pálená čela (TH)



## LOW AROMA a ELEVATION

Výběry z dubu nazývané ICONE LOW AROMA & ELEVATION jsou určeny pro plný a dlouhý vjem červených vín, která budou zrán v dubových sudech.



## PROCES VÝBĚRU ICÔNE

Při zpracování surových desek se odebírají vzorky dřeva v takovém množství, které je úměrné ploše povrchu sudu. Vzorky jsou analyzovány v laboratoři SEGUIN MOREAU, kde jsou měřeny koncentrace různých aromatických a strukturálních molekul, které figurují v ICÔNE. Zpracované výsledky analýzy určují Enologický potenciál.



## POUŽITÍ SUDU

Doba, po kterou víno zůstává v sudech, je závislá na jednotlivých vinařích. Sudy byly testovány a kvalifikovány jak pro jablečno-mléčné kvašení, tak i pro pozdější zrání v sudu. Potenciální délka zrání dubu: 6 až 16 měsíců. Profil dubu je v rovnováze s dobrou strukturou po 6 měsících, ale zrání může trvat 12 až 16 měsíců v závislosti na charakteristice vín (odrůda, koncentrace) a enologických cílech.



## JAKÁ VÍNA, JAKÉ CÍLE

Sudy jsou určeny především pro plnější červená vína, zejména Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Zinfandel, Tempranillo, Merlot, Malbec, Pinotage, Carménère a Shiraz.

*Low Aroma* profil dubu zvýrazňuje ovocnost a poskytuje komplexnost vína.

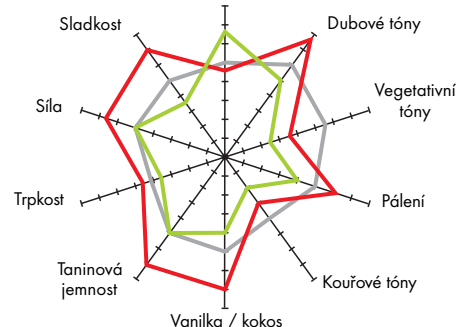
Je odlišný od tradičního amerického dubového profilu díky absenci ostrých kouřových a kokosových tónů, v tomto smyslu je blíže profilu francouzského dubu. Výroba a zrání vína s velkým podílem aroma nového dubu je možná aniž by byl potlačen jeho ovocný výraz.

*Elevation* profil poskytuje bohatý a expresivní dubový výraz zdůrazňující tóny lískových oříšků, kokosu a vanilky. Víno je sladší, kulatější a více koncentrované na patře. Tento sud může přispět k silnému dubovému profilu vyhledávaného pro konkrétní vína.

## SENZORICKÝ VLIV NA CS/MERLOT

(po 12ti měsících zrání)

Zachování ovocnosti



— ICÔNE *Low Aroma* (pálení M+, pálená čela)

— kvalitativní průměr bez úprav Seguin Moreau (francouzský dub, jemný letorost, střední pálení)

— ICÔNE *Elevation* (pálení M+, pálená čela)



## KONTAKT

Více informací Vám ochotně poskytne náš zástupce pro Českou republiku:  
BS vinařské potřeby, +420 519 346 236, info@vinarskepotreby.cz

