

# Nektar **FINESSE**

La experiencia de Pronektar para revelar de la fruta y del terruño  
Tipicidad aromática preservada, "sucrosité", impacto tánico discreto



## PROPIEDADES

- Duelas de Roble Francés seleccionadas con la herramienta Oakscan®.
- Bajo contenido en taninos, con tostado único y específico a baja temperatura.
- Perfil aromático de respeto total de la fruta, aporte de "sucrosité" y volumen en boca.

7 mm

**OBJETIVO:** Expresión de la identidad del perfil de fruta y del terruño, suavidad y "sucrosité" sin aporte excesivo de estructura tánica.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

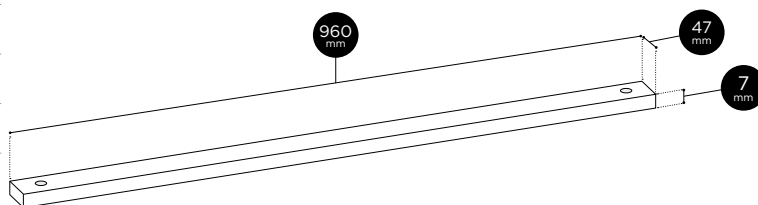
 Roble Francés

 +/- 200 g

 0.105 m2

 Específico

 Caja de 100 duelas  
Palé de 25 cajas



## RECOMENDACIONES DE USO

### PERIODO ÓPTIMO PARA PONER EN CONTACTO

#### -Vinos blancos :

Desde la fermentación alcohólica, para obtener un aporte máximo de "sucrosité" y de volumen.

#### -Vinos tintos :

Antes de la fermentación maloláctica o al principio del envejecimiento, para obtener un aporte máximo de "sucrosité" y de volumen..

### TEMPERATURA DE ENVEJECIMIENTO RECOMENDADA

Superior o igual a 15°C, con una estricta vigilancia de las condiciones microbiológicas.

### INSTALACIÓN

Se recomienda anclar las duelas a la parte central del depósito, mediante bridas, flejes o abrazaderas aptas para su uso con productos alimentarios, o montarlas en la estructura sobre varillas de acero inoxidable.

### TIEMPO DE CONTACTO RECOMENDADO

Al menos 4 meses, controlando por cata

### DOSIS DE USO RECOMENDADAS



## CASOS PRÁCTICOS DE USO

Sobre vinos blancos varietales (Sauvignon Blanc, Verdejo) con un perfil de fruta fresca, para traer "sucrosité" y volumen en boca para equilibrar la acidez, sin aportar notas aromáticas de madera: 1 duela/hl al inicio de la fermentación alcohólica.

Sobre un Cabernet Sauvignon con un perfil de fruta fresca, bien concentrado y presentando taninos duros, con el objetivo de aportar "sucrosité" y volumen en boca para suavizar los taninos sin modificar el perfil aromático varietal: 2,5 duelas/hl al inicio del envejecimiento.



Para ayudarte en sus decisiones enológicas, póngase en contacto con su asesor técnico Pronektar

**Producto** Duela Nektar Finesse  
**Dosis** 2,3 duelas/hL  
**Momento del contacto** Envejecimiento  
**Tiempo de contacto** 4 meses  
**Variedad** Merlot  
**Vendimia** 2021  
**Area geográfica** Bordeaux, Francia

#### LEYENDA :

--- Testigo  
— Nektar Finesse 2,3 stv/hL

