



CREATIVE OAK

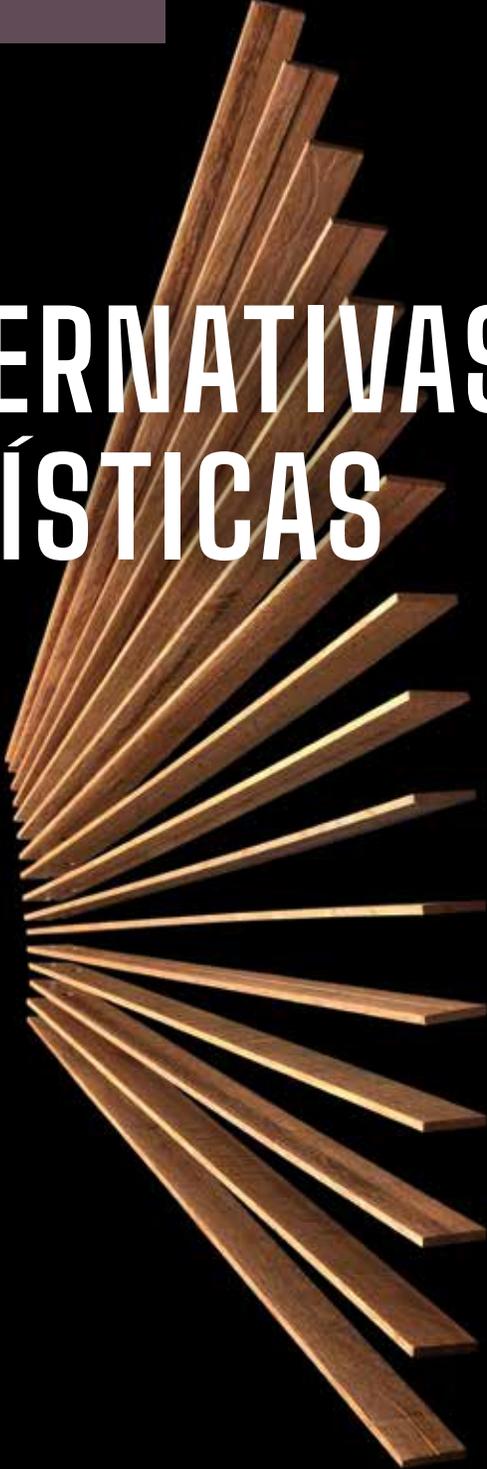
ESPAÑOL



# LAS ALTERNATIVAS DE CREATIVE OAK LE DAN LA LIBERTAD DE OTORGAR SABOR A SU VINO EXACTAMENTE COMO LO IMAGINA.

Con décadas de experiencia en degustaciones y tostados, nuestro experimentado equipo de especialistas, respaldado por recursos de vanguardia y productos de alta calidad, le ayuda a dar forma, afinar y precisar su perfil de sabor único una y otra vez.

# ALTERNATIVAS ARTÍSTICAS



Dado que la elaboración del vino es un arte y una ciencia, nosotros, como equipo de expertos capacitados en roble, aprovechamos nuestra experiencia en el análisis y la estratificación de aromáticos, así como en la evaluación de la sensación en boca, para ayudarlo a afinar su perfil de sabor.

Ofrecemos medición y análisis complementarios de los aromáticos del roble, evaluación sensorial de la estructura del vino y el perfil del roble, y evaluación científica de la coherencia en el tostado del roble. Luego, nuestra ciencia y tecnología de vanguardia traspasan los límites de la sabiduría convencional sobre la química del roble, el calor y el vino para brindarle productos premium con el fin de crear perfiles de sabor innovadores que se puedan replicar constantemente año tras año.

## CÓMO SOMOS DIFERENTES

### EXPERIENCIA EXPERTA

Al tomar muestras de todo tipo de vino y trabajar con cualquier tipo de bodegas durante años, podemos orientar de manera eficiente y efectiva sus decisiones de complemento de roble con confianza, claridad y creatividad.

### SERVICIO DE ALTO CONTACTO

Con sede en la región vinícola del norte de California, nuestro equipo colaborativo está disponible para consultas y entregas los 12 meses del año.

### ALTA CALIDAD CONFIABLE

Aprovechando nuestra pasión ilimitada, nuestro proceso probado en el tiempo y nuestra tecnología avanzada, mantenemos una supervisión estricta desde el abastecimiento hasta la química del sabor y el tostado para ayudar a garantizar la coherencia de su perfil de sabor, caso tras caso, año tras año.

TOSTADOS

# POSIBILIDADES INFINITAS DE SABOR

Le ofrecemos un sinfín de opciones de tostado para crear un perfil de sabor único para su vino.

Desde tostados al fuego que replican la complejidad de la barrica hasta tostados por convección que resaltan perfiles tanto singulares como especiales, le ofrecemos una colección para explorar e innovar. También podemos trabajar con usted para personalizar un tostado que otorgue distinción a su fruta.

PERFILES CLÁSICOS

# SOURCE

COLECCIÓN

Nuestro método patentado de tostado al fuego al roble alternativo, sobre una llama de roble abierta, recrea toda la complejidad de las finas barricas de roble francés y americano.

## RUBIO

*Nuestro tostado más largo y a la temperatura más baja que realza la expresión varietal pura, proporciona un perfil sensorial "transparente" y agudiza el enfoque en los frutos rojos en los tintos y la frescura en los blancos.*

## MEDIO

*Dulce armonía de notas de coco, vainilla cremosa y levadura de pan a la parrilla.*

## MEDIO SLOW

*Un tostado exuberante que realza la riqueza y profundidad en el acabado, y aporta "redondez" en el paladar medio, aromas dulces de roble, vainilla, especias para hornear y toques de especias de madera*

## MEDIO PLUS

*Un tostado ligeramente más espeso que imparte una mezcla tradicional y atemporal de vainilla y almendras tostadas con toques de mazapán, amaretto, clavos y nuez moscada.*

## FUERTE

*Un tostado rico que ayuda a generar volumen y cremosidad en el paladar con un aporte mínimo de tanino de madera, que transmite notas de cacao, chocolate para hornear y granos de espresso.*





PERFILES CLÁSICOS

# FOREST

COLECCIÓN

Estas alternativas de roble primeras en su tipo, cada una de las cuales se ofrece en su tostado al fuego exclusivo y personalizado, provienen de tres de los bosques más prestigiosos de Francia, cuya madera de roble se ha utilizado durante siglos para construir las mejores barricas de vino del mundo.

El abastecimiento de un solo bosque, combinado con un régimen de curación de 24 meses, permite a los enólogos lograr sabores más elegantes y complejos a partir de alternativas de roble. Estas alternativas de bosque único están disponibles como duelas de tanque, bolsas de tanque e insertos de barrica.

## FONTAINEBLEAU ROYALE

Coto de caza de los reyes de Francia, los suelos arenosos de esta región producen grano fino de alta calidad, aportando elegancia y textura cremosa.

**Perfil de tostado:**

Perfil de tostado patentado "Royale"

**Combinando estilos de vino:** Cabernet/

Merlot estilo burdeos; Pinot Noir fino; Chardonnay apretado y magro

## JUPILLES FLEUR

Este bosque de origen juega un papel más elegante, con aportes frescos, florales y afrutados.

**Perfil de tostado:**

Perfil de tostado patentado "Fleur"

**Combinando estilos de vino:** Merlot,

Syrah, Zinfandel, blancos más claros

## TRONÇAIS FORTE

Este bosque de origen es conocido por su robustez, sus especias y contribuciones fenólicas y estructurales.

**Perfil de tostado:**

Perfil de tostado patentado "Forte"

**Combinando estilos de vino:**

Vinos de California grandes y generosos, incluidos el Cabernet Sauvignon, Zinfandel, Syrah y Chardonnay mantecoso

PERFILES DE PRECISIÓN

# ELEMENT

COLECCIÓN

## AMERICAN OAK CARAMEL



*Lactonas de whisky puro que muestran notas de caramelo duro, vainilla y una textura en boca amplia y rica*

## BUTTERSCOTCH



*Caramelo duro dulce, suave y complejo, notas de dulce de leche y almíbar confitado*

## COCONUT



*Coco aterciopelado y rico sabor a nuez de macadamia*

Nuestros tostados de convección interna resaltan componentes aromáticos específicos del roble para crear perfiles de sabor distintos. Estos perfiles aislados se pueden utilizar individualmente o en infinitas combinaciones.

## EXTREME CARAMEL



*Sabores ricos de azúcar burbujeante, manzana acaramelada y crème brûlée*

## EXTREME VANILLA



*Sabores limpios y suaves de extracto de vainilla, como helado de vainilla francés*

## SMOKEY



*Notas apasionantes y sustanciales de grano de café, chocolate negro, nogal y tocino*

## SPICY



*Anís intrigante y jengibre delicado entretnejidos con notas de anís estrellado y ramas de canela*

## VANILLA



*Extracto suave de vainilla y notas de semilla de vainilla*

PERFILES DE PRECISIÓN

ETHOS

COLECCIÓN

Hemos creado alternativas de roble más complejas de los sabores de tostado más solicitados para facilitar su uso y garantizar la coherencia en sus añadas y varietales.

### BROWN SUGAR



*Dulzura clásica de Coca Cola, toque de jengibre, algodón de azúcar esponjoso*

### BUTTER



*Olor a mantequilla recién batida, cremoso y aceitoso en la boca*

### CRÈME BRÛLÉE



*Corteza de caramelo crujiente, natilla de limón, notas de confitería*

### CUSTARD



*Vainilla y jengibre mantecosa, con un rico paladar de yemas de huevo y nata*

### MAPLE BACON



*Nariz cálida de jarabe de arce y notas dulces y saladas combinadas en el paladar*

### MEDIUM RARE



*Aromáticos carnosos a la parrilla, sensación en boca rica en médula ósea*

### MOCHA



*Café tostado con notas de chocolate con leche, ricos taninos suaves*

### ROAST MARSHMALLOW



*Aromas ahumados y sutiles de vainilla dulce y una sensación en boca suave y masticable*

### VANILLA SPICE



*Tentadoras especias navideñas, canela y Coca Cola con un paladar suave y terso*

### WHISKEY SMOKE



*Suave dulzor de barrica de Bourbon y taninos agradables*

PERFILES DE LICORES

# PROOF

COLECCIÓN



La Colección Proof ofrece una gama de alternativas de roble diseñadas para un amplio espectro de licores. Nuestros perfiles patentados de tostado al fuego ofrecen a los destiladores todo lo que necesitan para acentuar sabores nuevos y audaces.

## MEDIO PLUS ROBLE FRANCÉS O AMERICANO

*Un tostado rápido, a fuego alto y alta temperatura.*

## FUERTE ROBLE FRANCÉS O AMERICANO

*Un tostado prolongado a fuego medio a alto que proporciona un oscurecimiento uniforme.*

## CHAR ROBLE FRANCÉS O AMERICANO

*Nuestro proceso de multicarbonización es un tostado a alta temperatura con alto contacto con el fuego.*

## TOSTADOS PERSONALIZADOS ROBLE FRANCÉS O AMERICANO

*Podemos trabajar juntos para lograr el sabor que desea.*

PERFILES DE PRESTIGIO

# COLECCIÓN

LUXURY



La Colección Luxury responde a la demanda de las bodegas más prestigiosas que buscan un añejamiento en roble con perfiles de tostado de Tonnellerie Ô. Aplicamos las mismas técnicas de producción rigurosas a los protocolos de tostado al fuego de Creative Oak, lo que permite la producción de perfiles de roble francés inspirados en los tipos de barricas de Tonnellerie Ô.

## CHATEAU ROBLE FRANCÉS

*Método de tostado tradicional que resalta la expresión más natural de esta exquisita madera de roble, aportando complejidad, estructura y elegancia*

## LUXE ROBLE FRANCÉS

*Tostado profundo y lento que amplifica el sabor de la fruta oscura madura, con una textura aterciopelada y un final exuberante y dulce*

## OR ROUGE ROBLE FRANCÉS

*Tostado prolongado y controlado que aporta mayor definición a los elementos aromáticos y texturas del roble más fino: aromas complejos, una sensación más intensa para el paladar y un final más extenso*

PERFECCIONANDO  
SU PERFIL

# PRODUCTO

LÍNEAS

Ofrecemos una variedad de productos en diferentes formatos y tostados que se adaptan a su intención de vinificación, periodo de tiempo y presupuesto. Estos productos garantizan la precisión del perfil de un año al siguiente. Todos nuestros productos están hechos de roble de las mejores zonas seleccionadas de Francia y Estados Unidos, secado al natural durante un mínimo de dos años.

## DUELAS INDIVIDUALES



Tiempo de añejamiento recomendado: de 6 a 12 meses  
0.2 kg / 920 mm x 48 mm x 7 mm

## PAQUETES EN ABANICO



Tiempo de añejamiento recomendado: de 6 a 12 meses  
4 kg / 20 duelas a 920 mm

## MEDIAS DUELAS



Tiempo de añejamiento recomendado: de 5 a 10 meses  
Bolsa de malla de grado alimenticio de 9 kg / flujo continuo  
Cada pieza es de 460 mm x 48 mm x 7 mm

## BLOQUES



Tiempo de añejamiento recomendado: de 3 a 6 meses  
Bolsa de malla de grado alimenticio de 9 kg / flujo continuo  
Cada pieza es de 230 mm x 48 mm x 7 mm

## CUADRADOS



Tiempo de añejamiento recomendado: de 1 a 4 meses  
Bolsa de malla de grado alimenticio de 9 kg / flujo continuo  
Cada pieza es de 48 mm x 48 mm x 7 mm

## INSERTOS DE TAPÓN



Tiempo de añejamiento recomendado: de 3 a 8 meses  
1.27 kg / cadena de 16 bolsas de infusión unidas  
de 229 mm

## INSERTOS DE CABEZA



Tiempo de añejamiento recomendado: de 4 a 12 meses  
2.09kg / 14 piezas de 700 mm x 48 mm x 7 mm

■ Para tanques ■ Para barricas

Todos los productos están disponibles en todos los tostados.

# PEDIDO

**EN LÍNEA**

**[tonnellerieostore.com](http://tonnellerieostore.com)**

A fin de garantizar la precisión de los pedidos,  
visite [www.creativeoak.com/espanol](http://www.creativeoak.com/espanol)  
para determinar fácilmente la cantidad  
de producto que necesitará.

**CORREO ELECTRÓNICO**

**[info@creativeoak.com](mailto:info@creativeoak.com)**



**CREATIVE OAK**

531 STONE ROAD, BENICIA CA 94510

[CREATIVEOAK.COM](http://CREATIVEOAK.COM)