



Premium Spirit

ROBLE AMERICANO

El saber hacer de Tonería Murua desde 1898, nos permite tener el conocimiento adecuado para hacer la mejor selección de troncos de Roble Blanco que crean las barricas especiales para destilados. Es, principalmente, en los bosques de Orzak (Arkansas), Missouri y Kentucky donde crecen los mejores robles para tener madera de alta calidad de destilados.

Después de una importante selección de troncos en origen, se apartan las duelas que finalmente llegarán a nuestra tonelería siguiendo un estricto control de calidad y seguimiento de su trazabilidad. La tablas seleccionadas, permanecerán en

nuestro patio (20.000m²) madurando un mínimo de dos años (24 meses) para conseguir un secado natural que nos permita hacer una barrica de alta calidad. Todas las duelas, al llegar a nuestras instalaciones son re apiladas en un ángulo de 45° y con una orientación este-oeste, a favor de las corrientes de aire para garantizar un secado homogéneo e integral en toda la longitud de la duela.

La ubicación de Tonería Murua permite las condiciones climáticas idóneas para una maduración adecuada de la madera.

“Entre el 60 % y el 80 % de los aromas de un whisky son aportados por la barrica”.



TOSTADO

Tonelería Murua continúa con el tradicional método de tostado de sus barricas sobre fuego de roble directo. El tiempo, la paciencia y el saber del artesano tonelero permite tostar las barricas interiormente para obtener los aromas más adecuados para los diferentes destilados, potenciando unos aromas y sabores que caracterizarán el destilado final al madurar en las barricas.

Este sistema, sigue siendo el idóneo para la crianza de los destilados más prestigiosos del mundo.

Tonelería Murúa, solamente fabrica barricas de destilado bajo la orden de fabricación específica de cada destilería, siguiendo un estricto protocolo de tostado que se ajusta a las características técnicas que solicita el cliente.

TAMAÑOS DE BARRICA

CAPACIDAD	200 L.	250 L.
TIEMPO DE SECADO	24 meses	24 meses
TIPO DE GRANO	Fino	Fino
PESO	48 KG.	58 KG.
ALTURA	880 mm	930 mm
ESPESOR	27 mm	27 mm
DIÁMETRO DE LA CABEZA	570 mm	620 mm
DIÁMETRO DE LA BARRICA	630 mm	690 mm
ANILLOS GALVANIZADOS	6	6
DIÁMETRO BOCA CAUTERIZADA 50mm.	50 mm	
TAPÓN	Madera	
LOGOTIPO DEL CLIENTE Y CODIFICACIÓN EN LA PARTE INFERIOR	Incluido	
FONDOS TOSTADOS	Por orden	
NIVEL DE TOSTADO	Para escoger	

Char 1



Char 3



Char 2



Char 4



El tostado de las barricas rompe la lignina, libera la vainillina y la celulosa, que se fragmenta junto a la hemicelulosa liberando sus azúcares para lograr ese sabor a vainilla, caramelo y lógicamente aromas ahumados.