

Saveurs

Roble para enología Saury



Frais



Crème



Veluto



Délice



Exotique



Silex



Harmonie

LA EXPRESIÓN GASTRONÓMICA DEL ROBLE

by Tonnellerie Saury

Saveurs

Roble para enología Saury

LA EXPRESIÓN GASTRONÓMICA DEL ROBLE

Especialista en roble, árbol emblemático de los bosques más bellos de Europa, la Tonnellerie Saury pone su saber hacer al servicio de la enología desde hace más de 150 años.

Fruto de una estrecha colaboración con el departamento de Investigación e Innovación de Charlois, la gama **Saveurs** refleja, desde 2017, este dominio del roble.

En un nuevo enfoque innovador, concebido como el del roble “ingrediente”, a modo de un elemento culinario al servicio de la precisión aromática y del equilibrio de los vinos, Saveurs propone universos gastronómicos que responden a distintos objetivos.

Extraído de bosques gestionados de forma sostenible, el roble expresa una paleta aromática y gustativa única. Aquí se convierte en la base de un verdadero lenguaje sensorial, inspirado en la gastronomía francesa, que permite a los vinificadores más exigentes componer sus propios equilibrios entre estructura, textura y expresión aromática.

LOS UNIVERSOS Y SUS OBJETIVOS

Frais

Frescura y vivacidad

Crème

Suavidad y redondez

Veluto

Profundidad y complejidad

Délice

Dulzura afrutada

Exotique

Vivacidad aromática

Silex

Mineralidad y tensión

Harmonie

Redondez y equilibrio



ROBLE PARA VINOS
Y LICORES
by Tonnellerie Saury



01

FRAIS

Frescura y vivacidad



Chips



Blocks



DESCRIPCIÓN

FRAIS expresa una estructura viva, ligada a una receta basada en tostados ligeros que preservan la esencia del roble. Este universo evoca la fruta crujiente con, en ocasiones, un toque de vainilla; sin embargo, el conjunto está dominado por una frescura nítida y aérea, con un final marcado por la tensión.



El universo FRAIS ofrece notas florales y de frutas de verano en los vinos blancos, y de frutos del bosque en los vinos tintos. Revela maderas finamente trabajadas y recuerda la pureza de un bosque húmedo. FRAIS se expresa especialmente bien en matrices maduras y tánicas para los vinos tintos y puede acompañar a variedades blancas en busca de relieve fenólico, aportándoles precisión y estructura.



La receta del universo FRAIS evoluciona ligeramente hacia una dimensión más frutal, conservando al mismo tiempo esa firma de frescura estructurante que lo caracteriza.



02

CRÈME

Suavidad y redondez



Chips



Blocks



Stave 7



Insiders



DESCRIPCIÓN

CRÈME es el universo de la evidencia: simple, consensuado, responde de inmediato a una demanda de vainilla y dulzor. Este registro pastelero asumido está dominado por notas de masa choux, crème brûlée, vaina de vainilla y praliné. En boca, ofrece carnosidad y suavidad, con finales marcados por la golosidad.



CRÈME nutre el centro de boca aportando también untuosidad, y permite redondear y suavizar taninos reactivos en los vinos tintos gracias a su contribución en volumen y generosidad. Utilizado en combinación con otro universo como VELUTO, puede convertirse asimismo en un magnífico amplificador, aportando confort y dulzor.



CRÈME se integra perfectamente en estilos modernos, del Viejo al Nuevo Mundo: desde Napa Valley hasta Bordeaux, de Margaret River al Ródano, de Chile al Languedoc, o, por supuesto, en Tempranillos ambiciosos de España. En blancos, CRÈME evoca inmediatamente un chardonnay californiano o un sémillon: redondo, graso, vainillado y opulento. Un estilo luminoso y cálido.



03

VELUTO

Profundidad y complejidad

-  Chips
-  Blocks
-  Stave 7
-  Stave 18 Grand Cru
-  Insiders



DESCRIPCIÓN

VELUTO es uno de los pilares de la gama Saveurs. Más intenso y más tostado que CRÈME, combina armoniosamente notas de vainilla suave con sutiles matices de especias y moka, ofreciendo un universo a la vez pastelero y empíreumático.

Evoca notas de grano de café recién molido, chocolate negro, tiramisú y frutas negras maduras. VELUTO intensifica y “oscurece” la fruta, aportando notas tostadas, especias dulces y estructura.



Polivalente y adaptable, VELUTO aporta complejidad y profundidad a baja dosis o permite actuar como correctivo en matrices demasiado reactivas, vegetales o diluidas. Verdadero camaleón, acompaña tanto a variedades bordelesas o mediterráneas ricas en compuestos fenólicos como a perfiles más ligeros, aportando tensión, estructura y untuosidad.





04

DÉLICE

Dulzura afrutada



Chips



DESCRIPCIÓN

DÉLICE está pensado para rosados de estilo Côtes de Provence, donde se busca golosidad y frescura, con notas de fruta de hueso como melocotón blanco y albaricoque, y un ligero velo avainillado. Este universo está destinado a vinos con una rápida salida al mercado: rosados, tintos ligeros y afrutados (Merlot, Sangiovese...) o vinos jóvenes (Syrah o Gamay crujientes y jugosos).



DÉLICE tiene como objetivo madurar la fruta y envolver vinos a veces algo ligeros, aportando esa suavidad cremosa en el centro de boca, cercana a la sensación de lías que confiere la untuosidad característica de los rosados provenzales. DÉLICE respeta siempre la fruta y el carácter delicado y floral de estos vinos objetivo.



El universo DÉLICE ha sido concebido específicamente para su uso en forma de virutas, adaptado a vinos de consumo rápido.



05

EXOTIQUE

Vivacidad aromática



Chips



DESCRIPCIÓN

EXOTIQUE se dirige principalmente a vinos blancos y rosados, especialmente aquellos que buscan una expresión fresca y aromática, marcada por variedades ricas en tioles o terpenos, así como por rosados de perfil muy afrutado y gran intensidad aromática.

Pensado para vinos de consumo rápido, al igual que DÉLICE, el universo EXOTIQUE se inscribe plenamente en el registro de la confitería, un perfil vivo y lúdico, respaldado por una paleta de frutas tropicales (maracuyá, mango fresco) y notas florales intensas.

Este universo funciona especialmente bien en rosados modernos y aromáticos, así como en vinos blancos maduros y expresivos. EXOTIQUE también puede aportar mucho en vinos tintos elaborados mediante termovinificación (Valpolicella, Languedoc, España), cuyo perfil muy marcado puede acoger este tipo de expresión, así como en vinos de prensa que se deseen suavizar.

EXOTIQUE se basa en virutas de roble con alto potencial aromático, aportando mucho carácter afrutado y redondez en boca, al tiempo que envuelve sutilmente los vinos.



06

SILEX

Mineralidad y tensión



Chips



Stave 7



DESCRIPCIÓN

El SILEX o « flint », a menudo expresado en ciertos vinos blancos a los que aporta notas características, evocando la mineralidad de los terroirs de los que proceden. A la vez fresco y ligeramente ahumado, se acompaña de vivacidad y tensión, que aportan rectitud y longitud en boca.



Al asociar la selección de los robles con un proceso de tostado innovador, Saveurs hace posible esta expresión a través del roble.



El SILEX reviste un interés mayor para los vinos blancos, pero también para los vinos tintos en los que se desea realzar notas maduras, salinas y delicadamente especiadas, así como mejorar la persistencia en boca.

HARMONIE

Redondez y equilibrio



Chips



Blocks



Stave 7



Stave 18
Grand Cru



Insiders



DESCRIPCIÓN

HARMONIE encarna la respuesta sutil a una demanda que se ha vuelto esencial: la de un «neutro dulcificante», capaz de aportar suavidad en boca minimizando las notas amaderadas. Muy buscado, especialmente para las variedades pertenecientes a la familia de los Carmenets, este perfil se adapta fácilmente tanto a vinos en submadurez como muy maduros.



HARMONIE evoca una dulzura sin aroma, una sensación ligeramente dulce, discreta, casi aérea.

El objetivo es trabajar la textura en boca: aportar más sucrosidad,

redondez y grasa, manteniendo una expresión aromática discreta.



HARMONIE, es el arte de aportar una sutil sensación de dulzor sin aromatizar, de redondear sin marcar, de acompañar el vino en la continuidad de su propia fruta.

Saveurs

Roble para enología Saury

Departamento de Ventas
Tél: +33 (0) 3 86 22 66 42
contact@saveurs-saury.com
www.saveurs-saury.com



ROBLE PARA VINOS
Y LICORES

by Tonnelleire Saury