

Tostatura

Tostatura

L'obiettivo di Valoga è quello di fornire ai suoi clienti botti e barriques che completino il carattere e la qualità dei loro vini. Il processo di tostatura da praticato richiede molto tempo; il metodo lento e meticoloso permette di raggiungere livelli di tostatura differenziati in modo da poter offrire prodotti con grado di tostatura diverso da potersi adeguare meglio alle caratteristiche specifiche del vino da affinare. Il livello di tostatura del legno viene indicato non soltanto dalla colorazione della superficie del rovere ma anche da un'altra caratteristica importante, la profondità del colore. In base a queste distinzioni vengono offerti ben quattro gradi di tostatura:

Durante il processo di tostatura delle doghe alcuni degli zuccheri del legno subiscono delle trasformazioni e si caramellizzano sviluppando una moltitudine di complessi profumi e sapori. Sapori come per esempio quello di vaniglia, di pane fresco, di noce. Questi sapori di normalmente si sentono nel gusto finale del vino. L'obiettivo è quello di creare botti uniche che soddisfano le esigenze specifiche di ogni singolo cliente. La comunicazione e interazione continuativa tra il team di Valoga e gli enologi fa parte della strategia produttiva, orientata verso il rapporto individuale con ogni singolo cliente.