



Tonnellerie J. M. Gonçalves



*A subtileza e elegância
na sua máxima expressão*

www.jmgoncalves.com



Tonnellerie J. M. Gonçalves

A EMPRESA

Na Tanoaria **J. M. Gonçalves** conjugamos, em perfeita harmonia, a experiência de mais de um século de actividade com a utilização das tecnologias mais avançadas, facto este que tem permitido uma progressiva e permanente conquista dos exigentes mercados internacionais.

O sucesso conseguido radica na elevada qualidade do nosso fabrico, sendo consequência directa do extremo rigor de processos utilizados, reconhecidos e garantidos internacionalmente com a chancela “**Bureau Veritas**”.

Tem sido ainda timbre da nossa empresa a procura incessante de novas soluções, tanto no que respeita à **inovação técnica** - no sentido de assegurar a rastreabilidade individualizada das barricas produzidas - como no que se refere aos métodos utilizados e ao frequente lançamento de **produtos de vanguarda** por nós projectados.

A localização privilegiada das nossas instalações, no Parque Natural do Douro Internacional, próximo do Atlântico Norte, constitui uma importante garantia de excelência na **secagem da madeira**, de um ponto de vista **climatérico e ecológico**.



J. M. Gonçalves - Tanoaria, Lda.
CÂNTARA | 5225-032 PALAÇOULO | MIRANDA DO DOURO | PORTUGAL
TEL +351 273459125 | +351 273459000 | FAX +351 273459158/009
www.jmgoncalves.com | jmgoncalves@jmgoncalves.com | GPS N 41° 26' 57" W 6° 26' 20"



J.M. Gonçalves
fornecer produtos
certificados PEFC
www.pefc.pt



Todos os Processos
garantidos pelo Bureau Veritas



Empresa Certificada PEFC, ISO 9001 y ISO 22000





Tonnellerie J. M. Gonçalves

CERTIFICAÇÕES



Neste momento a **J.M. Gonçalves** é a Tanoaria mais certificada de todo o mundo através de um Sistema Integrado de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar, que conjuga:



Certificação da Qualidade e Segurança Alimentar, segundo o referencial **ISO 22001:2018**. Todos os produtos fabricados pela **J.M. Gonçalves**, em todas as etapas do processo, estão em contacto apenas com materiais de uso alimentar, garantindo assim a norma **HACCP**.



Atestado de garantia **BUREAU VERITAS**: Origem da madeira 100% de Carvalho Francês, proveniente exclusivamente de **abates controlados** pela **O.N.F.** e **florestas ecológicas**. Atestação do tempo de secagem. **Secagem Natural** mínima de 24 meses.



Certificação da **Qualidade da empresa**, processos de gestão e fabrico, segundo o referencial normativo **ISO 9001:2015**.



Certificação **PEFC** da cadeia de responsabilidade de produtos florestais, garantia de rastreabilidade e de utilização de carvalhos de bosques certificados de gestão sustentável até à adegas segundo a norma **PEFC ST 2002:2020**.



PEFC
PEFC/13-31-140
J.M. Gonçalves
fornecere produtos
certificados PEFC
www.pefc.pt



PEFC
PEFC/13-31-140
J.M. Gonçalves
fornecere produtos
certificados PEFC
www.pefc.pt



Todos os Processos
garantidos pelo Bureau Veritas



Empresa Certificada PEFC, ISO 9001 y ISO 22000



NORTE 2020 **2020**

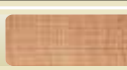


Tonnellerie J. M. Gonçalves

PRODUTOS

BARRICAS

	BORDEAUX TRANSPORT	BOURGOGNE TRANSPORT	COGNAC TRANSPORT	BORDEAUX TRANSPORT	PORT WINE
	CAPACIDADE 225 L	CAPACIDADE 228 L	CAPACIDADE 300 L	CAPACIDADE 500 L	CAPACIDADE 650 L
					
ALTURA (mm)	950	880	1000	1140	1450
Ø CABEÇA (mm)	560	600	640	750	930
Ø BOJO (mm)	680	730	780	920	700
ESPESSURA ADUELAS (mm)	26/28	26/28	27/29	30/32	30/32
N.º DE AROS	6/8	8	8	8	12
Ø BATOQUEIRA (mm)	45/50	45/50	45/50	45/50	45/50
PESO (kg)	48	50	60	85	110
	BORDEAUX TRANSPORT	BOURGOGNE TRANSPORT	COGNAC TRANSPORT	BORDEAUX TRANSPORT	PORT WINE

SELECÇÃO	GRÃO (mm)	MADEIRA	SECAGEM
GRANDE RÉSERVE		<1,2	Lote especial 36 meses
GRAND SELECTION		<1,2	Lote especial 24 meses
SELECTION		1,2 - 2,5	Allier/Tronçais 24 meses
TRADITION		>2,5	Vosges/Nevers 24 meses
US SELECTION		1,5 - 3	Missouri 24 meses
US TRADITION		2 - 5	Kentucky 24 meses

PERFIS DE TOSTA DESCRIÇÃO

TB | Tosta do Tipo Borgonha. Respeito pela fruta.

TC | Tosta complexa. O equilíbrio perfeito entre a madeira e o vinho. Aromas de especiarias e taninos.

TE | Tosta Elegante. Para vinhos possantes e estágios prolongados.

CLASSIQUE | Estilo Loire. Realça a fruta dos vinhos.

MODERNE | Maximiza as nuances aromáticas da madeira.

RIVE DROITE | Uma solução equilibrada e harmoniosa.

RIVE GAUCHE | Estilo Cognac. Grande quantidade de taninos.

| disponíveis 3 tipos de intensidades → | **LIGEIRA** | **MÉDIA** | **FORTE** |

J. M. Gonçalves - Tanoaria, Lda.
CÂNTARA | 5225-032 PALAÇOULO | MIRANDA DO DOURO | PORTUGAL
TEL +351 273459125 | +351 273459000 | FAX +351 273459158/009
www.jmgoncalves.com | jmgoncalves@jmgoncalves.com | GPS N 41° 26' 57" W 6° 26' 20"



J.M. Gonçalves
fornecer produtos
certificados PEFC
www.pefc.pt



Todos os Processos
garantidos pelo Bureau Veritas



Empresa Certificada PEFC, ISO 9001 y ISO 22000





Tonnellerie J. M. Gonçalves

CAPACIDADES POR MEDIDA

Fabrico de tonéis e balseiros para a vinificação e envelhecimento com capacidades de 1.000 até 20.000 litros.

Possibilidade de adaptação de uma gama completa de acessórios em inox.

GRANDES VOLUMES



J. M. Gonçalves - Tanoaria, Lda.
CÂNTARA | 5225-032 PALAÇOULO | MIRANDA DO DOURO | PORTUGAL
TEL +351 273459125 | +351 273459000 | FAX +351 273459158/009
www.jmgoncalves.com | jmgoncalves@jmgoncalves.com | GPS N 41° 26' 57" W 6° 26' 20"



J.M. Gonçalves
fornecedores produtos
certificados PEFC
www.pefc.pt



Todos os Processos
garantidos pelo Bureau Veritas



Empresa Certificada PEFC, ISO 9001 y ISO 22000





Tonnellerie J. M. Gonçalves

Apresentamos a **SPIN BARREL** de 500L, uma barrica concebida especialmente para a **fermentação de vinhos**. Disponível em Carvalho Francês e Carvalho Americano.



Suporte especial com rodas de duplo rolamento que permite uma fácil rotação da barrica e descarga de massas.



Permite a instalação modular sem perda de rotação. Preparada para movimentação com porta-paletes ou empilhador.



Porta em inox AISI 316, com diâmetros entre 150 e 200 mm, pressão 0,5 Bar. Saída central em DIN 40 e respectivo tampão.



DADOS TÉCNICOS

DIMENSÕES

ALTURA (mm)	1150
Ø CABEÇA (mm)	740
Ø BOJO (mm)	920

ESPESSURA

ADUELAS (mm)	28-30
FUNDOS (mm)	28-30

PESO

BARRICA (Kg)	86
SUPORTE (Kg)	45

N.º DE AROS: 8

OPÇÕES

Perfil de queima sob medida. Gravação personalizada.
Torneira de degustação em inox. Suporte especial galvanizado
Disponível também em 600 Litros e 850 Litros.

J. M. Gonçalves - Tanoaria, Lda.
CÂNTARA | 5225-032 PALAÇOULO | MIRANDA DO DOURO | PORTUGAL
TEL +351 273459125 | +351 273459000 | FAX +351 273459158/009
www.jmgoncalves.com | jmgoncalves@jmgoncalves.com | GPS N 41° 26' 57" W 6° 26' 20"



J.M. Gonçalves
fornecedores
certificados PEFC
www.pefc.pt



Todos os Processos
garantidos pelo Bureau Veritas



Empresa Certificada PEFC, ISO 9001 y ISO 22000



638024

RECOMENDAÇÕES DE UTILIZAÇÃO



- **Recepção da barrica**
Todas as barricas produzidas na Tonnellerie J.M. Gonçalves foram testadas, chegando ao cliente com a máxima Higiene e Segurança Alimentar. Antes do enchimento deve ser efectuado um enxaguamento com água fria, sem cloro, de acordo com o nosso protocolo de utilização de barricas novas.
- **Enchimento**
Deve ser realizado com a barrica colocada sobre o suporte.
- **Fase de rotação durante a fermentação**
Depois de cada rotação, é essencial remover o gás da barrica pela saída central.
- **Limpeza depois da desencuba**
Caso se pretenda reutilizar as barricas para a fermentação malo-láctica e depois para o estágio, é necessário um simples enxaguamento para eliminar os resíduos resultantes da fermentação. Durante a limpeza da porta, é importante limpar todas as partículas que possam existir sob o vedante de silicone.
- **Manutenção após cada utilização**
Depois da lavagem, entre ciclos de utilização, deve-se sulfitar/mechar a barrica em vazio com 10g de enxofre cada 2 meses até à próxima utilização. Antes da próxima utilização devem-se verificar / reapertar todos os parafusos de fixação da porta.

SUGESTÃO DE VINIFICAÇÃO

ENCHIMENTO DA BARRICA

- A barrica deve ser cheia somente até 85% da sua capacidade (425 litros, para uma barrica de 500 litros).
- O enchimento da barrica pode ser efectuado por gravidade directamente da mesa de selecção, manualmente ou com auxílio de uma bomba.
- Realização de várias rotações para homogeneizar. No caso de maceração pré-fermentativa, é possível a utilização do nosso permutador térmico flexível através da saída central da porta superior.

FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA

- Após o arranque da fermentação alcoólica, a temperatura deve subir naturalmente. Pode-se utilizar o permutador térmico flexível para atingir o nível da temperatura pretendido.
- Efectuar entre 4 e 10 ciclos de rotação por dia (um ciclo: uma rotação de 360° no sentido horário e outra rotação de 360° no sentido anti-horário, seguida da remoção do gás através da abertura da porta, ficando esta sempre na posição superior vertical)

MACERAÇÃO PÓS-FERMENTATIVA

- Durante a maceração pós-fermentativa podem efectuar-se 1 ou 2 ciclos de rotação por dia.
- A temperatura pode ser mantida no valor desejado através da utilização do nosso permutador térmico flexível.

TRASFEGA, FERMENTAÇÃO MALO-LÁCTICA E ESTÁGIO

- A trasfega pode-se realizar aproveitando a rotação da barrica como o princípio de funcionamento de um decanter, ou simplesmente despejando directamente para a cuba.
- As massas podem ser retiradas recorrendo a um raspador em inox.
- As mesmas barricas podem ser reutilizadas para a fermentação malo-láctica e para o estágio.



Tonnellerie J. M. Gonçalves

OAK ALTERNATIVES

THE LUXURIOUS TOUCH OF WOOD IN WINE

BARREL INSERTS

GAMA BARRICA



BAG-CHIP
"CHOURIÇOS"



BAG-CUBES
"CHOURIÇOS"



STICKS
INTER-BARRICAS



TANK STAVES



STAVES
ADUELAS



WAVY STAVES
ADUELAS
ONDULADAS

CHIPS

APARAS

POWDER
PÓ



GRANULATES
GRANULADOS



CHIPS
APARAS



CHIPS
APARAS



SEGMENTS
DOMINÓS





Tonnellerie J. M. Gonçalves

GAMA CHIPS-VIN | GAMA APARAS

Um produto económico, adequado a todos os tipos e qualidades de vinhos.
Elaborados em madeira de carvalho de alta qualidade.



PÓ



PEQUENO



MÉDIO



GRANDE



DOMINÓ

BARREL INSERTS | GAMA BARRICA

Para utilização em barricas usadas, prolongando a sua vida útil.
Uma solução que permite reduzir os custos,
sem sacrificar a qualidade.



TANK STAVES | ADUELAS

A melhor selecção da
madeira para um produto
de elevada qualidade.

Fabricados em Carvalho
Francês ou Americano,
da mesma origem das barricas
e com uma secagem natural
prolongada.





Tonnellerie J. M. Gonçalves

Apresentamos a **UNIQUE BARREL**, uma barrica única para vinhos exigentes. Ao combinar a madeira de carvalho francês com carvalho americano, permite-nos obter o melhor dos dois mundos numa só barrica, enriquecendo a complexidade do vinho e uma boa integração do Blend das madeiras, desde o início do estágio.



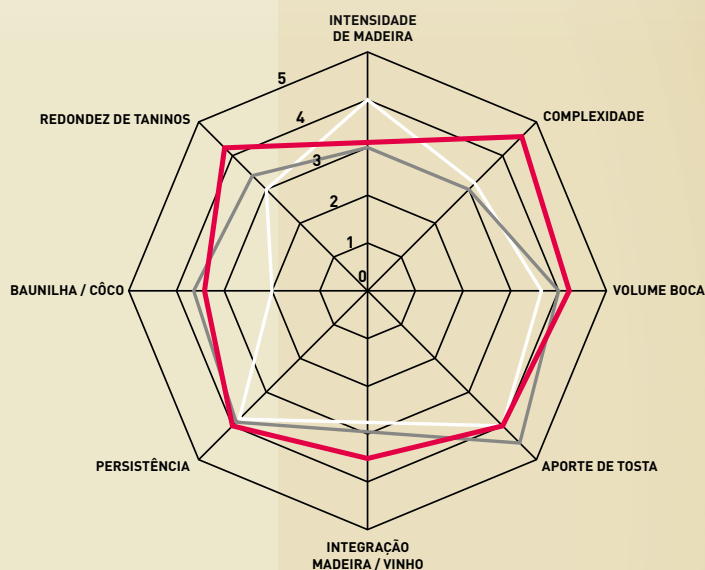
A **UNIQUE BARREL**

fruto da experiência acumulada ao longo dos anos e dos trabalhos de I&D, que nos permitiu aprimorar a melhor fórmula.

Combinação de 60% de carvalho americano com 40% de carvalho francês;

Uma tosta de longa duração, desenhada para o sustentar os aromas suaves com apontamentos de grande complexidade;

Disponível em 225 litros, no modelo *Bordeaux Transport*.



— **UNIQUE BARREL**
— Barrica Tradition (Carvalho francês, grão meio-fino Tosta Classique)
— Barrica Tradition (Carvalho americano, grão meio-fino Tosta Classique)

Resultados obtidos tendo como base um estágio de 12 meses em barrica, de um vinho casta Tempranillo (Tinta Roriz)



UNIQUE
Barrel

J. M. Gonçalves - Tanoaria, Lda.
CÂNTARA | 5225-032 PALAÇOULO | MIRANDA DO DOURO | PORTUGAL
TEL +351 273459125 | +351 273459000 | FAX +351 273459158/009
www.jmgoncalves.com | jmgoncalves@jmgoncalves.com | GPS N 41° 26' 57" W 6° 26' 20"



J.M. Gonçalves
fornecedores
certificados PEFC
www.pefc.pt



Todos os Processos
garantidos pelo Bureau Veritas



Empresa Certificada PEFC, ISO 9001 y ISO 22000





Tonnellerie J. M. Gonçalves

Apresentamos a **UNIQUE BARREL EVOLUTION**,
uma barrica que eleva os *Blends* de Carvalho
Americano e Carvalho Francês ao próximo nível.



UNIQUE BARREL
EVOLUTION



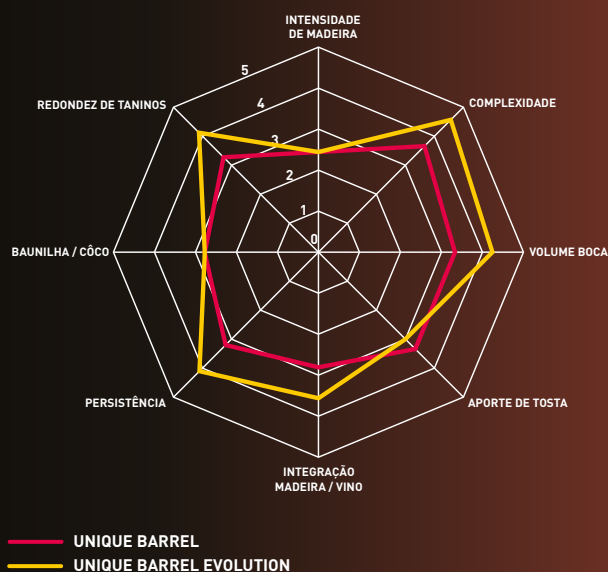
UNIQUE BARREL
EVOLUTION

A **UNIQUE BARREL EVOLUTION**

feita de uma combinação de
40% Carvalho Americano e 60%
Carvalho Francês, dá à sua fórmula
de sucesso antecessor extensas
melhorias que resultam em:

Mais finura na tostagem,
aumento da redondeza dos
taninos e volume de boca;
Uma melhor integração
entre a madeira e o vinho.

Disponível em 225 litros,
no modelo *Bordeaux Transport*.



Resultados obtidos tendo como base um estágio de 12 meses em barrica,
de um vinho casta Tempranillo (Tinta Roriz)

J. M. Gonçalves - Tanoaria, Lda.
CÂNTARA | 5225-032 PALAÇOULO | MIRANDA DO DOURO | PORTUGAL
TEL +351 273459125 | +351 273459000 | FAX +351 273459158/009
www.jmgoncalves.com | jmgoncalves@jmgoncalves.com | GPS N 41° 26' 57" W 6° 26' 20"



J.M. Gonçalves
fornecedores produtos
certificados PEFC
www.pefc.pt



Todos os Processos
garantidos pelo Bureau Veritas



Empresa Certificada PEFC, ISO 9001 y ISO 22000





Tonnellerie J. M. Gonçalves

Apresentamos a nossa nova Barrica **IBERIAN OAK**
de Quercus Pyrenaica, 100% Carvalho Ibérico (Negral)
com proveniência do Norte da Península Ibérica



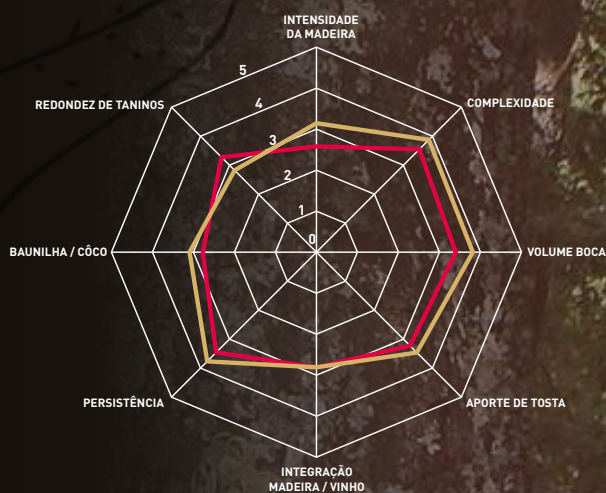
Quercus Pyrenaica
100% Carvalho Ibérico (Negral)

Falamos de um tipo de Carvalho único, muito peculiar e completamente diferente, difícil de domar e amaciar, mas que depois de bem trabalhado pelos Mestres Tanoeiros da J.M. Gonçalves conseguimos extrair-lhe excelentes aromas característicos do nosso carvalho, com uma perseverança fenomenal e inconfundível e ao mesmo tempo com a fruta muito presente.

Trata-se de uma barrica que transmite uma grande quantidade de compostos aromáticos e claramente comparável a um Carvalho Francês Tradicional e ao mesmo tempo torna-se muito equilibrada na sua composição tânica donde estão presentes entre outros compostos o eugenol e a cis-whiskylactona.

Com uma secagem e maturação especial de 4 anos mínimo, e um tratamento térmico específico, transmite ao vinho excelentes propriedades para estágios prolongados potenciando também uma maior longevidade ao vinho e a sua evolução em garrafa.

Disponível em 225 litros, no modelo *Bordeaux Transport*
e em 300 Litros no modelo *Cognac Transport*.



— Barrica Carvalho Francês grão-fino

— Barrica Iberian Oak, Quercus Pyrenaica (Negral)

Resultados obtidos tendo como base um estágio de 12 meses em barrica, de um vinho casta Tempranillo (Tinta Roriz)

J. M. Gonçalves - Tanoaria, Lda.
CÂNTARA | 5225-032 PALAÇOULO | MIRANDA DO DOURO | PORTUGAL
TEL +351 273459125 | +351 273459000 | FAX +351 273459158/009
www.jmgoncalves.com | jmgoncalves@jmgoncalves.com | GPS N 41° 26' 57" W 6° 26' 20"



J.M. Gonçalves
fornecer produtos
certificados PEFC

www.pefc.pt



Todos os Processos
garantidos pelo Bureau Veritas



Empresa Certificada PEFC, ISO 9001 y ISO 22000



6382/24



Tonnellerie J. M. Gonçalves

Apresentamos a **CHERRY BLEND**,
a barrica BLEND em Carvalho Francês e Cerejeira

Cherry Blend

CHERRY & OAK

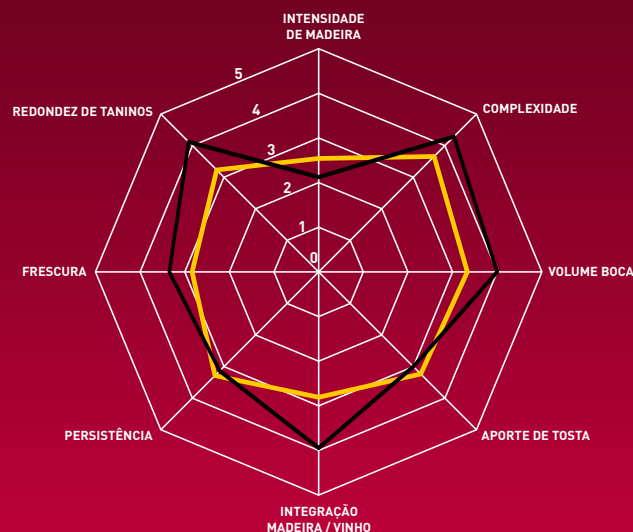


A Barrica CHERRY BLEND, foi desenvolvida para
potenciar a elegância e a complexidade dos vinhos
tintos.

Esta fórmula conjuga um BLEND de madeiras:

Madeira de carvalho francês, selecionada
manualmente.
Combinada com madeira de Cerejeira, que confere
riqueza e complexidade aromáticas na medida
certa.

Uma tosta suave, mas prolongada que respeita o
melhor das duas madeiras, potenciando uma
complexidade aromática singular.



— Barrica Carvalho Francês
— Barrica Cherry Blend

Resultados obtidos tendo como base um estágio de 12 meses
em barrica de um vinho da variedade Tempranillo/Aragonez

Disponível no modelo Bordeaux Transport de 225 litros.

J. M. Gonçalves - Tanoaria, Lda.
CÂNTARA | 5225-032 PALAÇOULO | MIRANDA DO DOURO | PORTUGAL
TEL +351 273459125 | +351 273459000 | FAX +351 273459158/009
www.jmgoncalves.com | jmgoncalves@jmgoncalves.com | GPS N 41° 26' 57" W 6° 26' 20"



J.M. Gonçalves
fornecedores produtos
certificados PEFC
www.pefc.pt



Todos os Processos
garantidos pelo Bureau Veritas



Empresa Certificada PEFC, ISO 9001 y ISO 22000





Tonnellerie J. M. Gonçalves

WHITE RESERVE

BARRICA ESPECIAL PARA VINHOS BRANCOS

Com a WHITE RESERVE, a J.M. Gonçalves vem colmatar uma lacuna existente no mercado. O resultado é uma barrica elegante, feita de acordo com os mais elevados padrões de qualidade:

- Especialmente concebida para o estágio de vinhos brancos;
- O maior rigor na selecção da madeira: Carvalho Francês de grão extra-fino e secagem natural prolongada;
- Queima especial desenvolvida para potenciar as qualidades de cada vinho branco respeitando sempre as suas características.

BARRICAS	BORDEAUX TRANSPORT	CAPACIDADE 225 L	COGNAC TRANSPORT	CAPACIDADE 300 L
				
	ALTURA (mm)	950	1000	
	CABEÇA (mm)	560	640	
	BOJO (mm)	680	780	
	ESPESSURA ADUELAS (mm)	26/28	27/29	
	N.º DE AROS	6/8	8	
	BATOQUEIRA (mm)	45/50	45/50	
	PESO (Kg)	48	60	

SELEÇÃO	GRÃO (mm)	MADEIRA	SECAGEM
WHITE RESERVE	<1,2	Lote especial	36 meses
WHITE SELECTION	1,2-2,5	Lote especial	24 meses

PERFIS DE TOSTA | DESCRIÇÃO

TCL | Tosta complexa de intensidade ligeira. Perfil elegante e equilibrado, realizado com uma temperatura muito suave durante um longo período de tempo. O resultado é um perfil inovador concebido especialmente para realçar toda a frescura dos vinhos brancos respeitando sempre as suas características.

A melhor seleção de madeira

Madeira 100% de Carvalho Francês *Quercus petraea*, com secagem natural de 24 ou 36 meses, acreditados pelo Bureau Veritas.

Aduelas de grão extra-fino com anéis de crescimento de aproximadamente 1mm de espessura.



J. M. Gonçalves - Tanoaria, Lda.
CÂNTARA | 5225-032 PALAÇOULO | MIRANDA DO DOURO | PORTUGAL
TEL +351 273459125 | +351 273459000 | FAX +351 273459158/009
www.jmgoncalves.com | jmgoncalves@jmgoncalves.com | GPS N 41° 26' 57" W 6° 26' 20"



J.M. Gonçalves
fornece produtos
certificados PEFC
www.pefc.pt



Todos os Processos
garantidos pelo Bureau Veritas



Empresa Certificada PEFC, ISO 9001 y ISO 22000



638474



Tonnellerie J. M. Gonçalves

WHITE FRUIT

Apresentamos a **WHITE FRUIT**,
a barrica BLEND em carvalho francês e acácia.

WF

WHITE FRUIT



A Barrica **WHITE FRUIT**, foi desenvolvida para potenciar a frescura e a complexidade aromática, respeitando a fruta do vinho.

Esta fórmula conjuga um **BLEND** de madeiras:

Madeira de carvalho francês, seleção rigorosa de grão extra-fino e com uma secagem prolongada com mais de 36 meses.

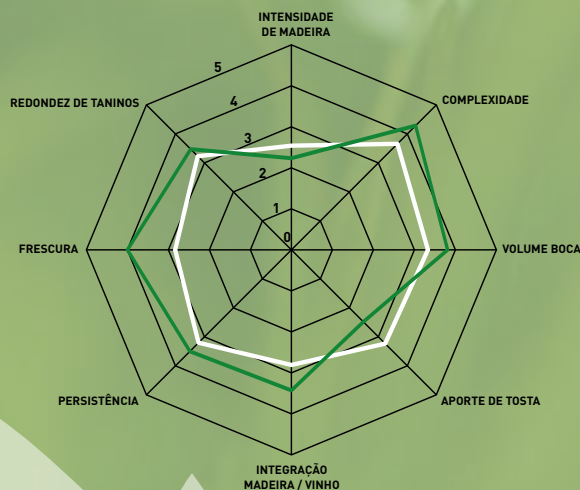
Combinada com uma pequena quantidade de madeira de acácia nos tampos, conferindo aromas mais subtis e contribuindo para uma maior complexidade aromática.

Uma tosta profunda, mas simultaneamente suave, respeitando o melhor das duas madeiras, potenciando uma complexidade aromática e frescura aos vinhos brancos.

Disponível no modelo Bordeaux Transport de 225 litros.

Opções:

Aros de Côr | Batoque de Côr



— Barrica Carvalho Francês Clássica
— Barrica **WHITE FRUIT**

Resultados obtidos tendo como base um estágio de 6 meses em barrica de um vinho da variedade Chardonnay.

J. M. Gonçalves - Tanoaria, Lda.
CÂNTARA | 5225-032 PALAÇOULO | MIRANDA DO DOURO | PORTUGAL
TEL +351 273459125 | +351 273459000 | FAX +351 273459158/009
www.jmgoncalves.com | jmgoncalves@jmgoncalves.com | GPS N 41° 26' 57" W 6° 26' 20"



J.M. Gonçalves
fornece produtos
certificados PEFC
www.pefc.pt



Todos os Processos
garantidos pelo Bureau Veritas



Empresa Certificada PEFC, ISO 9001 y ISO 22000



NORTE 2020

2020

2020

638624



Tonnellerie J. M. Gonçalves

Apresentamos a **RED FRUIT**,
uma barrica desenhada para potenciar
a fruta dos vinhos tintos.



A RED FRUIT é uma barrica inovadora
e exclusiva, da forma como trabalhamos a madeira.

Foi concebida para enaltecer a fruta dos vinhos tintos,
realçando os aromas primários de frutos vermelhos,
com especial destaque para os terpenos isoprenóides
através de uma fórmula única.

Produzida com a melhor seleção de madeiras de
carvalho francês de grão extra-fino;

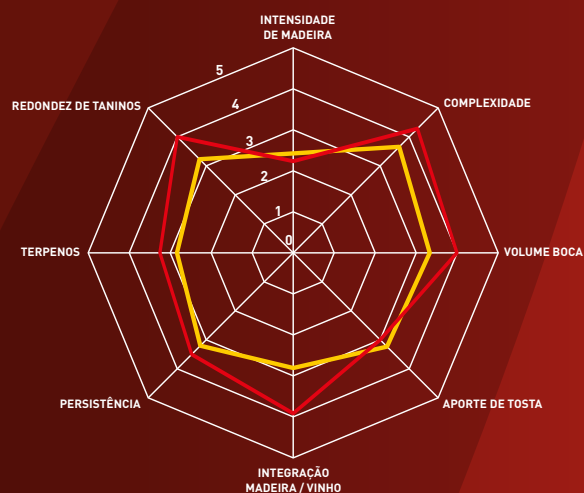
Um perfil de tosta longo e progressivo
que respeita a fruta e a identidade de cada vinho;

Otimiza a integração da madeira com o vinho,
durante o período de estágio.

Disponível em 225 litros, modelo Bordeaux Transport.

Opciones:

*Aros de Cor | Batoque de Cor
Madeira de Carvalho Francês Grão Extra-Fino*



— Barrica Carvalho Francês Clássica
— Barrica RED FRUIT

Resultados obtidos tendo como base um estágio de 12 meses em barrica
de um vinho da variedade Tempranillo (Tinta Roriz)

J. M. Gonçalves - Tanoaria, Lda.
CÂNTARA | 5225-032 PALAÇOULO | MIRANDA DO DOURO | PORTUGAL
TEL +351 273459125 | +351 273459000 | FAX +351 273459158/009
www.jmgoncalves.com | jmgoncalves@jmgoncalves.com | GPS N 41° 26' 57" W 6° 26' 20"



J.M. Gonçalves
fornece produtos
certificados PEFC
www.pefc.pt



Todos os Processos
garantidos pelo Bureau Veritas



Empresa Certificada PEFC, ISO 9001 y ISO 22000





Tonnellerie J. M. Gonçalves

BLACK EDITION

Apresentamos a Grand Reserve **BLACK EDITION**,
uma barrica *premium*, subtil e elegante.



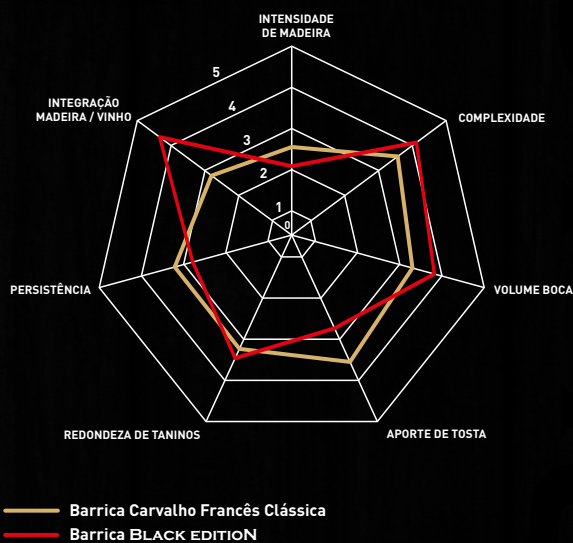
A **BLACK EDITION** foi desenvolvida para o estágio prolongado de vinhos tintos, resultando numa barrica elegante, com um aporte progressivo e integrado de taninos, que conjuga:

- Madeira de Carvalho Francês dos melhores bosques;
- Certificação 100% PEFC;
- Grão extra-fino seleccionado manualmente;
- Secagem natural superior a 48 meses;
- Tratamento térmico longo mas suave especialmente concebido para estágios prolongados em barrica;

Disponível no modelo Bordeaux Transport de 225 litros.

Opções:

Aros de Cor | Batoque de Cor



Resultados obtidos tendo como base um estágio de 18 meses em barrica de um vinho da variedade *Tempranillo* (Tinta Roriz)

J. M. Gonçalves - Tanoaria, Lda.
CÂNTARA | 5225-032 PALAÇOULO | MIRANDA DO DOURO | PORTUGAL
TEL +351 273459125 | +351 273459000 | FAX +351 273459158/009
www.jmgoncalves.com | jmgoncalves@jmgoncalves.com | GPS N 41° 26' 57" W 6° 26' 20"



J.M. Gonçalves
fornecer produtos
certificados PEFC
www.pefc.pt



Todos os Processos
garantidos pelo Bureau Veritas



Empresa Certificada PEFC, ISO 9001 y ISO 22000





Tonnellerie J. M. Gonçalves



Barrica vulcânica


Aporte
suplementar
de mineralidade

Aromas
terciários
subtis e
discretos

Elimina
a presença
de toxinas

Ausência de
torrefação,
pirenos
e aromas
fumados

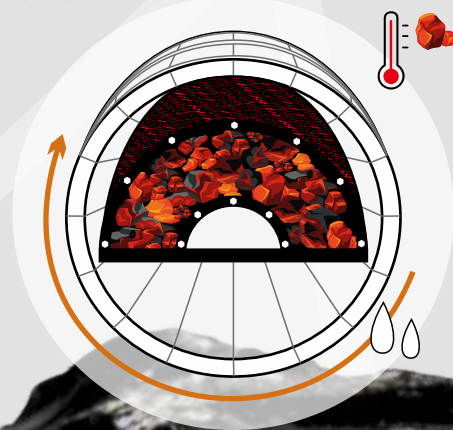
TRATAMENTO TÉRMICO COM PEDRA VULCÂNICA



Com as barricas tostadas com pedra vulcânica, podes criar um vinho único, elegante, delicado, maximizado a expressão da fruta.

Graças ao nosso departamento de I & D, somos **criadores** e **primer users** de um sistema de tratamento térmico inovador, o **Onyx System**.

Conseguimos um **tratamento térmico sem combustão**, minuciosamente controlado, dirigido por um sofisticado software desenvolvido integralmente pela família Gonçalves. Permite-nos criar barricas homogêneas com um tratamento térmico único e uniforme.



Olivina da Islândia ou da Finlândia

Uma rocha muito densa, com mineralidade equilibrada.

Jade

Um toque balsâmico e uma frescura iodada.

Rocha de lava da ilha do Pico (Açores)

Um extra de salinidade e aromas florais.

Rocha de lava do vulcão Etna (Itália)

Para aromas mais terrosos.

Barricas Ad Hoc

Através da mistura dos diferentes tipos de pedra e/ou lava. Podemos utilizar pedras da propriedade do produtor.

J. M. Gonçalves - Tanoaria, Lda.
CÂNTARA | 5225-032 PALAÇOULO | MIRANDA DO DOURO | PORTUGAL
TEL +351 273459125 | +351 273459000 | FAX +351 273459158/009
www.jmgoncalves.com | jmgoncalves@jmgoncalves.com | GPS N 41° 26' 57" W 6° 26' 20"



J.M. Gonçalves
fornecido produtos
certificados PEFC

www.pefc.pt



Todos os Processos
garantidos pelo Bureau Veritas



Empresa Certificada PEFC, ISO 9001 y ISO 22000

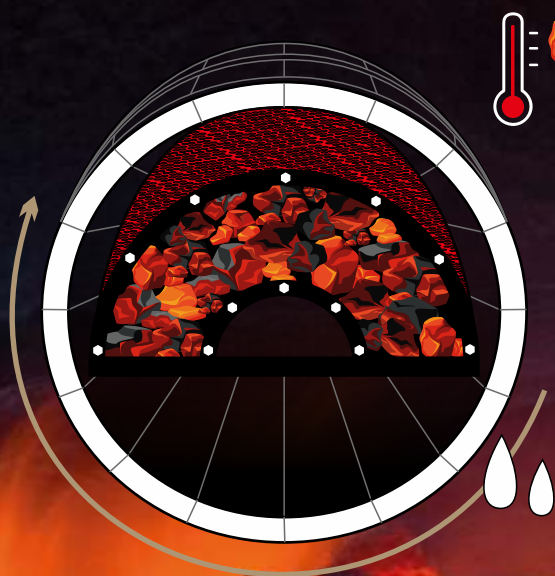


638024



Tonnellerie J. M. Gonçalves

ONYX FUSION



Tratamento térmico
Onyx System



Tratamento térmico
Tradicional



Desde a criação da nossa Tecnologia Onyx System em 2017, fomos aprimorando os nossos protocolos de tratamento térmico através de investigações com ensaios regulares, até que em 2023, criamos uma nova variável, a nova barrica vulcânica com toques de torrefacção final ganhando o melhor dos dois mundos - A **Onyx Fusion**, um sistema de tratamento térmico onde conseguimos a elegância, a fruta, e a profundidade do Onyx System, ao mesmo tempo que desenvolvemos notas clássicas dos tratamentos térmicos tradicionais, potenciando a harmonia e equilíbrio com toques finais de especiarias, mais doçura e corpo já presentes no Onyx System.

J. M. Gonçalves - Tanoaria, Lda.
CÂNTARA | 5225-032 PALAÇOULO | MIRANDA DO DOURO | PORTUGAL
TEL +351 273459125 | +351 273459000 | FAX +351 273459158/009
www.jmgoncalves.com | jmgoncalves@jmgoncalves.com | GPS N 41° 26' 57" W 6° 26' 20"



J.M. Gonçalves
fornece produtos
certificados PEFC
www.pefc.pt



Todos os Processos
garantidos pelo Bureau Veritas



Empresa Certificada PEFC, ISO 9001 y ISO 22000





Tonnellerie J. M. Gonçalves



J. M. Gonçalves - Tanoaria, Lda.
CÂNTARA | 5225-032 PALAÇOULO | MIRANDA DO DOURO | PORTUGAL
TEL +351 273459125 | +351 273459000 | FAX +351 273459158/009
www.jmgoncalves.com | jmgoncalves@jmgoncalves.com | GPS N 41° 26' 57" W 6° 26' 20"



J.M. Gonçalves
fornece produtos
certificados PEFC
www.pefc.pt



Todos os Processos
garantidos pelo Bureau Veritas



Empresa Certificada PEFC, ISO 9001 y ISO 22000



NORTE 2020

2020

2020

638024