





En este momento J.M. Gonçalves es la Tonelería mas certificada en todo el mundo a través de un Sistema de Gestión Integrado de Calidad y Seguridad Alimentaria, que combina:



Certificación de Calidad y Seguridad Alimentaria según el referencial ISO 22000:2018. Todos los productos fabricados por J.M. Gonçalves, en todas las etapas del proceso están en contacto unicamente con materiales de uso alimentario. garantizando así la norma HACCP.



BUREAU VERITAS: Origen de la madera 100% de Roble Francés. proveniente en exclusivo de talas controladas por O.N.F. y bosques ecológicos. Control del tiempo de secado. Secado Natural mínimo de 24 meses.

Atestado de Garantía





Certificación de la Calidad de la empresa, procesos de gestión y fabricación según el referencial normativo ISO 9001:2015



Certificación PEFC de la cadena de custodia de productos forestales, garantía de trazabilidad y de utilización de robles de bosques certificados de gestión sostenible hasta la bodega según la norma PEFC ST 2002:2020.













J. M. Gonçalves - Tanoaria, Lda.



Tonnellerie J. M. Gonçalves

	BORDEAUX TRANSPORT 225 L	BOURGOGNE TRANSPORT 228 L	COGNAC TRANSPORT 300 L	BORDEAUX TRANSPORT 500 L	PORT CAPACIDAD 650 L
BARRICAS					
ALTURA (mm)	950	880	1000	1140	1450
Ø CABEZA (mm)	560	600	640	750	930
(mm) 0008	680	730	780	920	700
ESPESSOR DUELAS (mm)	26/28	26/28	27/29	30/32	30/32
N.º DE FLEJES	6/8	8	8	8	12
Ø AGUJERO (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

SELECCIÓN	GRANO (mm)	MADERA	SECADO
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	Missouri/Kentucky	24 meses

PERFILES DE TOSTADO DESCRIPCIÓN

TB | Tostado de Tipo Borgoña. Respecto por la fruta.

TC | Tostado complejo. El equilíbrio perfecto entre la madera y el vino.

TE | Tostado Elegante. Para vinos potentes y crianza larga en barrica.

CLASSIQUE | Estilo Loire. Destaca la fruta de los vinos.

MODERNE | Maximiza los compuestos aromáticos de la madera.

RIVE DROITE | Una solución equilibrada y armoniosa.

RIVE GAUCHE | Estilo Cognac. Gran cantidad de taninos.

Disponibles 4 tipos de intensidad \rightarrow LIGERA | MEDIA | MEDIA+ | FUERTE











J. M. Gonçalves - Tanoaria, Lda.



Presentamos la **UNIQUE BARRE EVOLUTIONL**, una barrica que lleva el *Blend* de Roble Americano con Roble Francés al siguiente nivel.







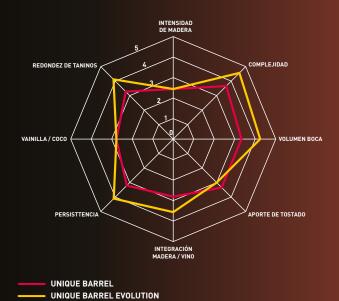
La UNIQUE BARREL EVOLUTION

hecha de una combinación de 40% Roble Americano y 60% Roble Francés, confiere a su exitosa formula predecesora amplias mejorías que resultan en:

Más finura en el aporte de tostado, incrementando la redondez de taninos y el volumen en boca;

Una mejor integración entre la madera y el vino.

Disponible en los modelos Bodeaux Transport de 225 litros y Cognac Transport de 300 litros.









(Resultados obtenidos teniendo como base una crianza de 12 meses en barrica de n vino de la variedad Tempranillo.)





























