

BARRIQUE ĐORĐEVIĆ



Braće Stošića 6
Vranje 17501
Srbija

Telefon: +381 63 165 52 40
Fax: +381 17 410 051

Hrastova burad za vino i rakiju Bačvarska radnja BARRIQUE ĐORĐEVIĆ sa tradicijom dugom skoro 50 godina. Tokom proizvodnje pratimo put hrastovine od šume pa sve do gotovog bureta. Nabavku sirovine i preradu vršimo mi sami. Na taj način garantujemo da je duga proizvedena od najkvalitetnijeg drveta. Svaka duga se cepa (struže) iz balvana posebno, i na taj način vlaknena konstrukcija ostaje neoštećena, te se dobija uvek prvoklasna duga. Duge sazrevaju na otvorenom prostoru najmanje dve do tri godine. Vremenski uslovi, stalna promena temperature, vetar, letnje i zimske padavine odstranjuju kontamine i suvišni tanin. Tokom proizvodnje duge savijamo predgrejavanjem, nakon toga ih grejemo na vatri naloženoj od otpadaka istog drveta. Vreme tretmana, odnosno intenzitet plamena uobličuju u drvetu one arome, koje u budućim buradima prilikom sazrevanja dopunjuju karakter vina i rakije. Nakon izlaganja vatri dobija se konačni oblik bureta. Posle brušenja na buradi se stavljaju konačni, pocinkovani obruči. Svako bure isporučujemo u zaštitnom pakovanju. AROMA SRPSKOG HRASTA Buradi bačvarske radnje "BARRIQUE" zahvaljujući gustoj vlaknenoj konstrukciji tokom procesa sazrevanja doprinose razvoju vina i rakije. Srpski hrast naglašava arome badema, oraha i vanilije, otkriva voćne arome, a pored toga što daje jak karakter vinu i rakiji, uspostavlja ravnotežu izmedju raznih aroma, pojačava ugodne duge slatke glicerinske, elegantne, a istovremeno blage naknadne arome. PROIZVODI DRVA

barrique buradDrvena burad za vino i rakijuDrvena kaca za fermentaciju vinaDrvena
bačva za fermentaciju vinaDrveni top - bureDrveni ukrasni sat - bureDrvene
žardinjere za cvećeDrveni točak - lusterDrveni točkoviDrvena slavina za bureBuklija
- drvena čutura

[Pošalji prijatelju](#)