Valoga Barrels, Fermentors & Alternatives

The passion and strength of Valoga family
La passione e la forza di famiglia Valoga

VALOGA
Bulgaria

Valoga Barrels, Fermentors & Alternatives

BARREL ALTERNATIVES | ALTERNATIVI DELLE BOTTI

POWDER | POLVERE

WILD CHERRY | CILIEGIO SELVATICO

OAK | ROVERE

ACACIA | ACACIA

Packaging: 10 kg paper bag Confezione: sacco da 10 kg di carta

CHIPS | CHIPS

WILD CHERRY | CILIEGIO SELVATICO

OAK | ROVERE

ACACIA | ACACIA

Packaging: 5kg infusion bag Confezione: sacco da 5 kg di infusione

BLOCKS | BLOCCHI 30mm x 30mm x 30mm, 50mm x 50mm x 30mm

WILD CHERRY | CILIEGIO SELVATICO

OAK | ROVERE

ACACIA | ACACIA

Packaging: 5kg infusion bag Confezione: sacco da 5 kg di infusione

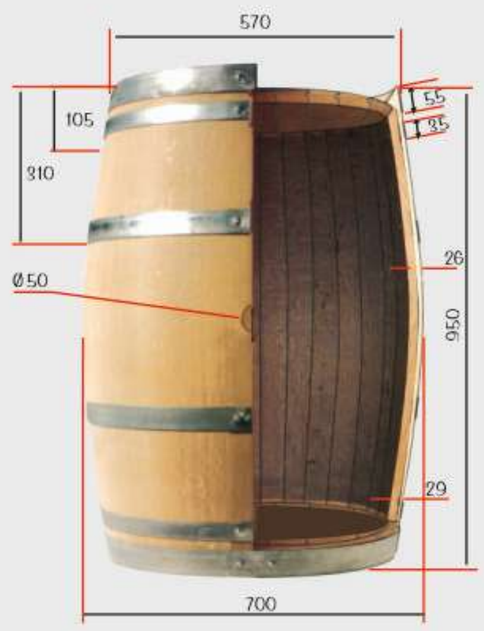
Valoga Barrels, Fermentors & Alternatives

Barrels are made in accordance with the specifications and quality standards of CTB FUT DE TRADITION FRANCAISE

Le nostre botti sono fatte in accordo con le specifiche e gli standard qualificativi di CTB FUT DE TRADITION FRANCAISE

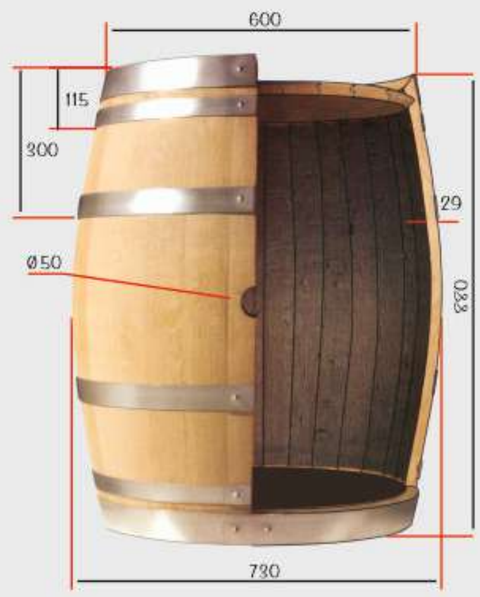
225 Liters

BORDEAUX EXPORT
BARRIQUE TIPO BORDEAUX EXPORT



228 Liters

BURGUNDY EXPORT
BARRIQUE TIPO BORGOGNA EXPORT



300 Liters

500 Liters

SMALL BARRELS 50 liters, 100 liters, 200 liters
BORDEAUX STYLES 225 liters Export
BURGUNDY STYLES 228 liters Export
LARGE BARRELS 300 liters, 400 liters, 500 liters, 600 liters
CASKS 1000 liters, 2000 liters, 3000 liters

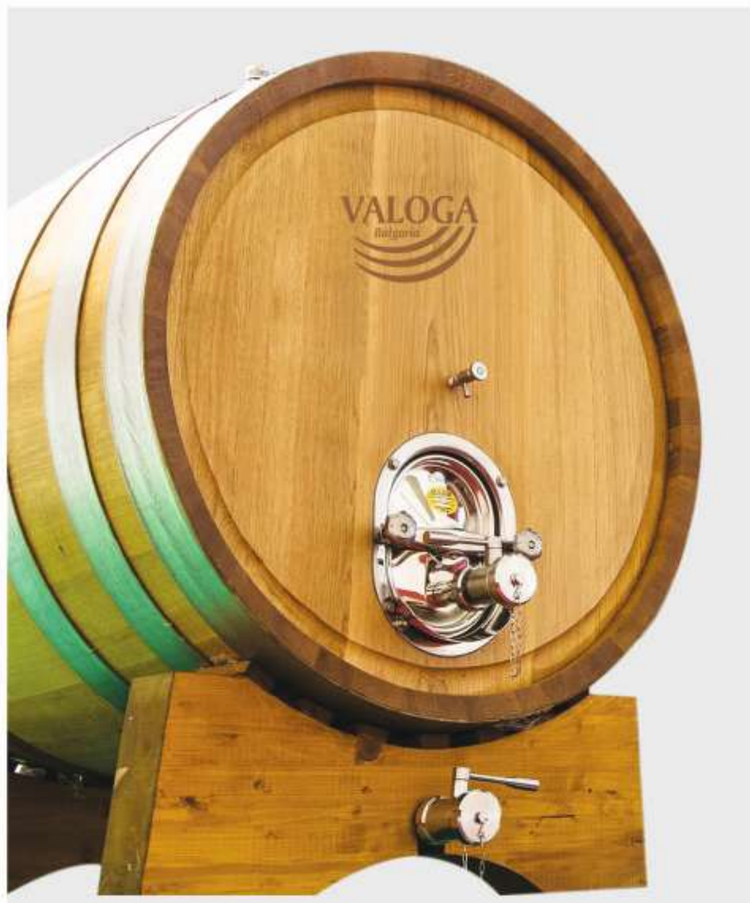
BOTTI PICCOLE DA: 50,100,200 litri
BARRIQUE TIPO BORDEAUX DA: 225 litri Modello Export
BARRIQUE TIPO BORGOGNA DA: 228 litri Modello Export
BOTTI GRANDI DA: 300, 400, 500, 600 litri
BARILI DA: 1000, 2000, 3000 litri

Open Oak-Steel Wine Fermentor with 1.000 Lt capacity

-It is used for small selected batches which will ensure high quality and more finished wines.
-The color of wine is more stable and its flavor is richer and more complex.

Fermentatore aperto di rovere con capacita Lt 1000

-Si utilizza per piccole partite selezionate che devono dare alta qualità e vini più compiuti.
-Il vino ha un colore più stabile, un aroma più ricco e complesso.



Cask 1.000 Lt, 2.000 Lt, 3.000 Lt with support

Botte da 1.000 Lt, 2.000 Lt, 3.000 Lt con supporto

Vertical Oak-Steel Wine Fermentor
with 20/25/30/40/50/60/70/80 HL capacity
made according the latest technology
with stainless steel and oak barrel construction.
Fermentatore verticale di rovere-acciaio,
con capacità HL 20/25/30/40/50/60/70/80
costruito in conformita con
la piu recente tecnologia, costruzione di acciaio
inossidabile e botte di rovere.

Valoga Barrels, Fermentors & Alternatives

OAK, CHERRY OR ACACIA. EVERYTHING STARTS IN THE FOREST...

The initial phase of barrel making is the selection of the wood that essentially determines the quality of the finished product.

The best materials, like first quality oak, wild cherry and acacia from Bulgaria's forest leads to the excellence of the barrels. The extremes of climate in these high altitude regions allow for slow growth and thus produce a very fine-grain wood.
The experts frequently equate Bulgarian oak to French oak and say „The tannins of Bulgarian oak are soft and deep, and a similar to these found in French oak..."
Our wood is 100% naturally air-dried for a minimum of 36 months. This allows the relative humidity of the wood to drop gradually and more efficietly, while ridding the staves of their harsher, more astringent tannins. Rain leaching and drying in the open air also encourage the development of aroma precursors, which are essential for the toasting process.

ROVERE, CILIEGIO O ACACIA. TUTTO INIZIA NELLA FORESTA...

La primissima fase della produzione di una botte è la selezione del legno. Questa fase è essenziale per garantire la qualità del prodotto finale.

Le nostre migliori selezioni di rovere, ciliegio selvatico e acacia provenienti dalle migliori foreste della Bulgaria garantiscono prodotti di livello superiore.
Le caratteristiche climatiche e geografiche di queste zone creano le condizioni ottimali per una crescita lenta degli alberi, che permette di avere legno di ottima qualità e grana fine.
I periti spesso paragonano il rovere bulgaro al rovere francese e dicono che „i tannini del rovere bulgaro sono dolci e profondi nonchè simili a quelli scoperti nel rovere francese...".
La stagionatura naturalle al 100% del legno dura minimo 36 mesi. Questo permette una riduzione progressiva e di migliore qualità dell`igrometria dei doghe nonché un`eliminazione più efficace dei tannini più duri e astringenti. L'acqua piovana e la stagionatura all`aria aperta favoriscono anche lo sviluppo dei precursori di aromi essenziali per la tostatura.

Mastering the Toasting Process

Add a touch of elegance to your wines

The aromatic potential and types of toasting are specific to each kind of wood.
It is important for Valoga to provide you with barrels that complement the quality and style of your wine.
Our unique way of toasting with closely monitored temperatures and fire intensities allows us to develop distinctive toast levels with a wide range and a complete spectrum of aromas.
In order to offer this we produce six toasting levels: Light, Light long, Medium, Medium long, Medium+ and Heavy.
During the heating of the staves some of the sugars in the wood are caramelized and develop a multitude of complex aromas, flavours and elegant tannins which can truly raise your wines to higher level of finesse.

**As a result of our technical innovation for increasing the quantity of the valuable component: ellagitannin in the oak, which we use a lot of, investigations were carried out in the Wine Research Institute in Australia.
As a result it was proved that this component has a very good influence on human health and is an important factor in the fight against the cancer cells.**

Processo avanzato della tostatura

Aggiunge una nota elegante ai vostri vini

I tipi di tostatura e la potenzialità di un rilascio aromico in conseguenza sono specifici e dipendoto dal tipo di legno.
Per Tonnellerie Valoga è importante fornire ai suoi clienti delle botti che completano ed arricchiscono le qualità e le carattere dei loro vini.
Il modo unico della tostatura specifica controllando la temperatura e l`intensità del fuoco, ci permette di ottenere diversi livelli di tostatura con ampia gamma e pieno spectro di fragranze.
Attualmente offriamo sei livelli di tostatura:
Leggera, Leggera lunga, Media, Media lunga, Media+ e Pesante.
Durante la tostatura delle botti, una parte degli zuccheri caramellizzano e creano un insieme di fragranze complesse, gusti e note tanniniche eleganti. Tutto questo aumenta la classe dei vostri vini dandoli una finezza esclusiva.

In conseguenza la nostra innovazione tecnica d`aumento della preziosa componente ellagitannina nel rovere quale noi usiamo sono stati effettuati serie di ricerche nel Wine Research Institute Australia quali dimostrano che in determinate quantitè questo componente agisce favorevolmente alla salute del`uomo.

Valoga Tradition and Innovation

Our innovation

"INCANTO"

"INCANTO POWDER" and "INCANTO CHIPS"
We're talking about our wild pear and your
WHITE WINES AND DISTILLATES ...

A unique combination of white fruit aromas and sweetness
Una combinazione unica di aromi di frutti bianchi e dolcezza

La nostra novità

"INCANTO"

"INCANTO POLVERE" e "INCANTO CHIPS"
Parliamo della nostra PERA SELVATICA BULGARA
e il VS.VINI BIANCHI E DISTILLATI ...

SPECIAL CHERRY TONNEAUX 500L MADE FROM THE FINEST CHERRY IN THE WORLD

Over tree years research this barrel
is made exclusively for red wines.

TASTE

- The complexity of the wines by increasing the cherry and red fruit notes.
- The color intensity and pigment with highest levels of color intensity compared to wines aged in other conditions.
- Give unique sensory characteristics to the finished wines which are becoming more desirable among consumers.

BOTTE SPECIALE TONNEAUX 500L DI CILIEGIO FATTA DAL MIGLIORE CILIEGIO AL MONDO

Elaborata sulla base degli studi durati piu' di tre anni,
questa botte • usata esclusivamente per I vini rossi.

FRAGRANZA

- Creare un bouquet ricco di fragranze dei vini rinforzandole note di ciliegia e frutti rossi.
- Rinforzare l'intensità del colore e la pigmentazione fino al massim in confronto ai vini invecchiati in altri condizione.
- Aggiungere caratteristiche uniche alle fragranze dei vini pronti quali diventano sempre più richiesti dai consumatori.

Valoga Barrels, Fermentors & Alternatives

BARRELS & ALTERNATIVES
FROM OAK, WILD PEAR, WILD CHERRY
AND ACACIA

- BARRIQUES AND TONNEAUX
- VATS AND FERMENTORS
- CHIPS
- POWDER
- BLOCKS
- STAVES

BOTTI & ALTERNATIVI DI ROVERE,
PERO SELVATICO, CILIEGIO SELVATICO
E ACACIA

- BARRIQUES E TONNEAUX
- TINI E FERMENTATORI
- CHIPS
- POLVERE
- BLOCCHETTI
- DOGHE

Valoga - Head Office - Bulgaria:
Valoga - Sede principale - Bulgaria:

2160 Trudovec, 28 Tzar Osvoboditel Str.
Phone: +359 878 400 888
+359 878 400 999
e-mail: info@valogabarrels.com

Valoga - Manufacturing Office - Bulgaria:
Valoga - Produzione - Bulgaria:

2160 Trudovec, 73A Tzar Osvoboditel Str.

Valoga - Ufficio - Italia:
Valoga - Office - Italia:

Via Irpinia, 19 / Piano T-1
30174 Venezia (VE)
Phone: +39 3466 214 907
e-mail: stella.ivanova@valogabarrels.com

www.valogabarrels.it
www.valogabarrels.com