



*Barris para os melhores  
destilados do mundo*

GUIA DE PRODUTO INTERNACIONAL 2019





## COOPER'S RESERVE

*Carvalho Americano*  
*Carvalho Europeu*

*Carvalho Francês*  
*Híbrido*

A série Cooper's Reserve permite que o cliente crie o seu barril de forma exclusiva, personalizando o tipo de madeira e sua granulometria para atingir seus objetivos sensoriais específicos.

*24 meses de secagem*

*Logo ISC a laser*

*Carbonizados #1 - #4*

*Logo do Cliente a laser*

*Opções de Tosta personalizadas*

*Embalagem Premium*

*Aneis de aço galvanizados*

## BARRIS SMALL BATCH

*Disponíveis em quantidades limitadas*

Os barris Small Batch combinam inovação e tecnologia para trazer o melhor resultado para o seu destilado.

SPIRAL

### *Barril Spiral Cut*

Após a carbonização, são feitas espirais em todo o interior do barril permitindo que o destilado entre em contato com as camadas alternadas de carbonização e carvalho branco.

WAVE

### *Barril Wave*

As listras lisas são cortadas no sentido longitudinal da barrica criando picos e vales que reagem diferentemente durante a tosta e carbonização.

TOASTED

### *Barril Toasted*

Tostar os barris antes de carbonizá-los permite a liberação de aromas e sabores desejáveis e realça o perfil aromático que se deseja.

*Smoke 1* – Notas de fumaça doce que aparecem rapidamente durante a maturação e que gradualmente desenvolvem um rico caráter com esse perfil aromático, adicionando profundidade ao destilado.

*Spice 1* – O outono inspira notas de especiarias para acentuar os personagens estéticos do destilado com densidade moderada.

*Sweet 1* – Um barril que ao longo do tempo permite a elaboração de um destilado com intensidade, evidenciando suas características naturais contra um pano de fundo do carvalho doce.

*Sweet 2* – Os taninos do carvalho francês promovem estrutura e dulçor que transformam o destilado com cor e sabor.



## COOPER'S SELECT

*Maturado para a perfeição*

A maturação (exposição ao tempo) prolongada do barril Cooper's Select permite que elementos naturais, como luz, umidade e desenvolvimento micro biológico facilitem as mudanças químicas do carvalho. Essas mudanças adicionam complexidade e suavidade ao paladar.

*18 meses de maturação*  
*Carbonizados #1 - #4*  
*Logótipo ISC a laser*  
*Aneis galvanizados*

*Personalização de tostado*  
*Logótipo do cliente a laser*  
*Grão extra fino*  
*Embalagem premium*



## CLASSIC

*O barril mais popular do mundo*

Nosso barril clássico tem ganhado por décadas ao redor do mundo a reputação de ser o melhor barril para destilados. Com opções de tostado e carbonizado, este barril pode ser customizado de acordo com as especificações dos nossos clientes.

*Carbonizado #1 - #4*  
*Aneis galvanizados*  
*Logótipo ISC a laser*  
*Opções de Tosta personalizadas*  
*Embalagem premium*

### Níveis tradicionais de carbonização (1-4)

Carbonizados mais leves trazem mais ésteres frutados e notas de especiarias. Níveis de carbonizados mais escuros extrairão mais sabores de baunilha e cor para o destilado. Carbonizado #4 é a opção mais popular do mundo.



**Carbonizado #1**



**Carbonizado #2**



**Carbonizado #3**



**Carbonizado #4**

### Especificações dos Barris

<b>Volume</b>	<b>200L</b>	<b>225L</b>	<b>240L</b>
<b>Circunferência da barriga</b>	<b>204 cm</b>	<b>223 cm</b>	<b>223 cm</b>
<b>Altura</b>	<b>89 cm</b>	<b>89 cm</b>	<b>89 cm</b>



## ***Nós Acreditamos na habilidade dos nossos Tonoeiros***

A ISC Barrels está empenhada em fornecer consultoria e suporte de seus especialistas. Saiba mais sobre nossas pesquisas continuadas e desenvolvimentos fazendo sua subscrição no nosso blog: [iscbarrels.com/blog](http://iscbarrels.com/blog)

[www.iscbarrels.com](http://www.iscbarrels.com)



Representante e Distribuidor no Brasil: Premier Pack  
Contato: Marcelo Falcão  
E-mail: [marcelofalcao@premierpack.com.br](mailto:marcelofalcao@premierpack.com.br) Cel.: 11 97320-6274