



**NADALIÉ**  
TONNELLERIE



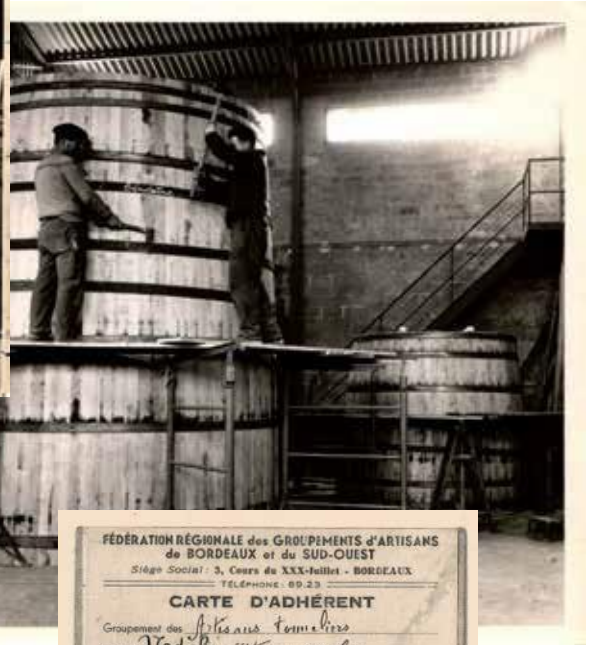
TONNELLERIE  
**MARSANNAY**  
*Bourgogne*



**NADALIÉ**  
TONNELLERIE

## NADALIÉ'S DNA

Nadalié je rodinný podnik, odhodlaný udržiavať veľké remeselné tradície.  
Od roku 1902 naša spoločnosť ovláda jemné a komplexné umenie debnárstva až do najlepších detailov.  
Súčasná generácia štyroch súrodencov dnes prináša do tohto remesla predkov modernejšiu a dynamickejšiu víziu.



FÉDÉRATION RÉGIONALE des GROUPEMENTS d'ARTISANS  
de BORDEAUX et du SUD-OUEST  
Siège Social : 3, Cours du XXX-Juillet - BORDEAUX  
TÉLÉPHONE : 69.23

**CARTE D'ADHÉRENT**

Groupe ment des *Artisans Tonneliers*

Nom *Nadalié Victor, Soudier*

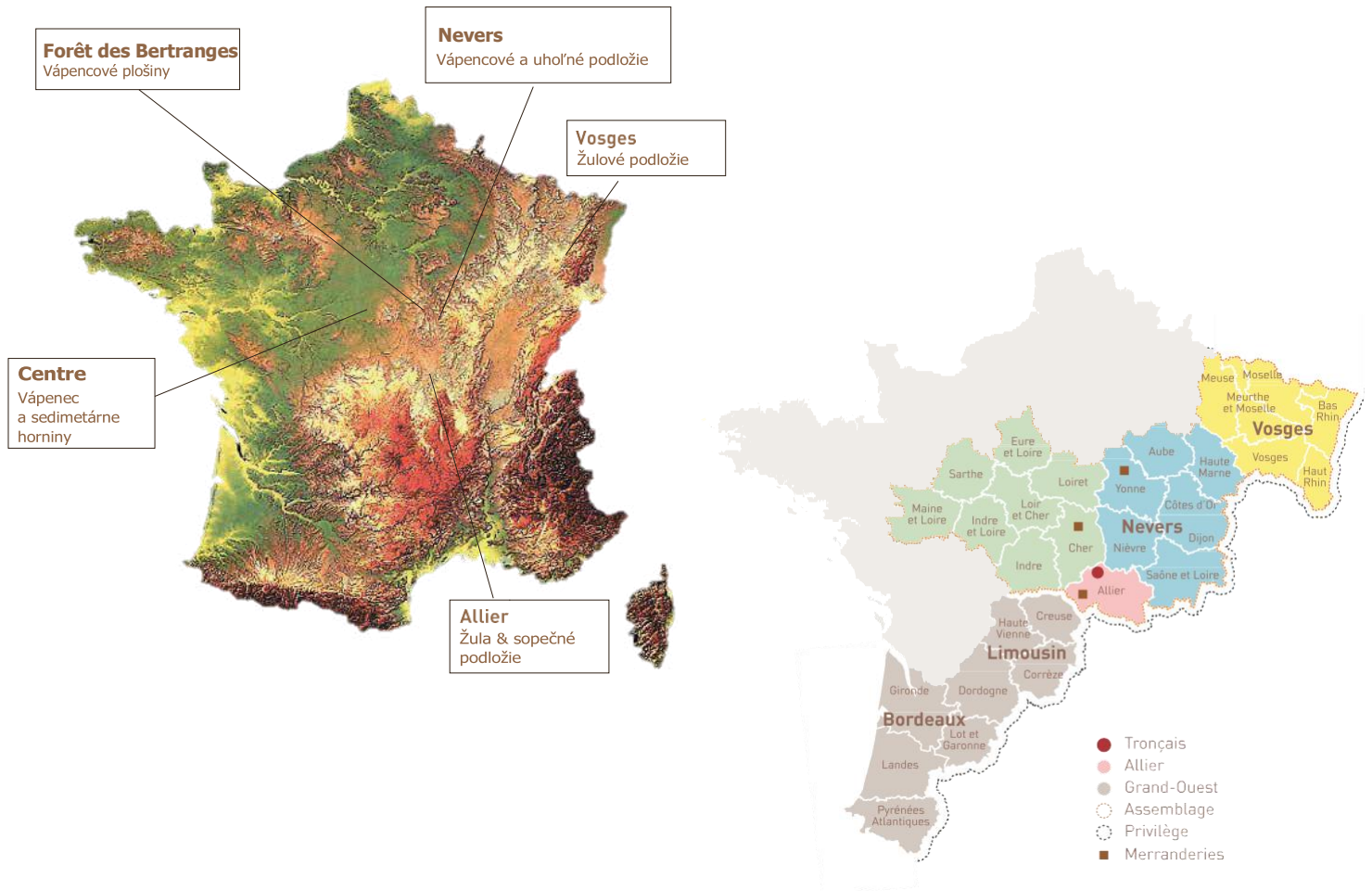
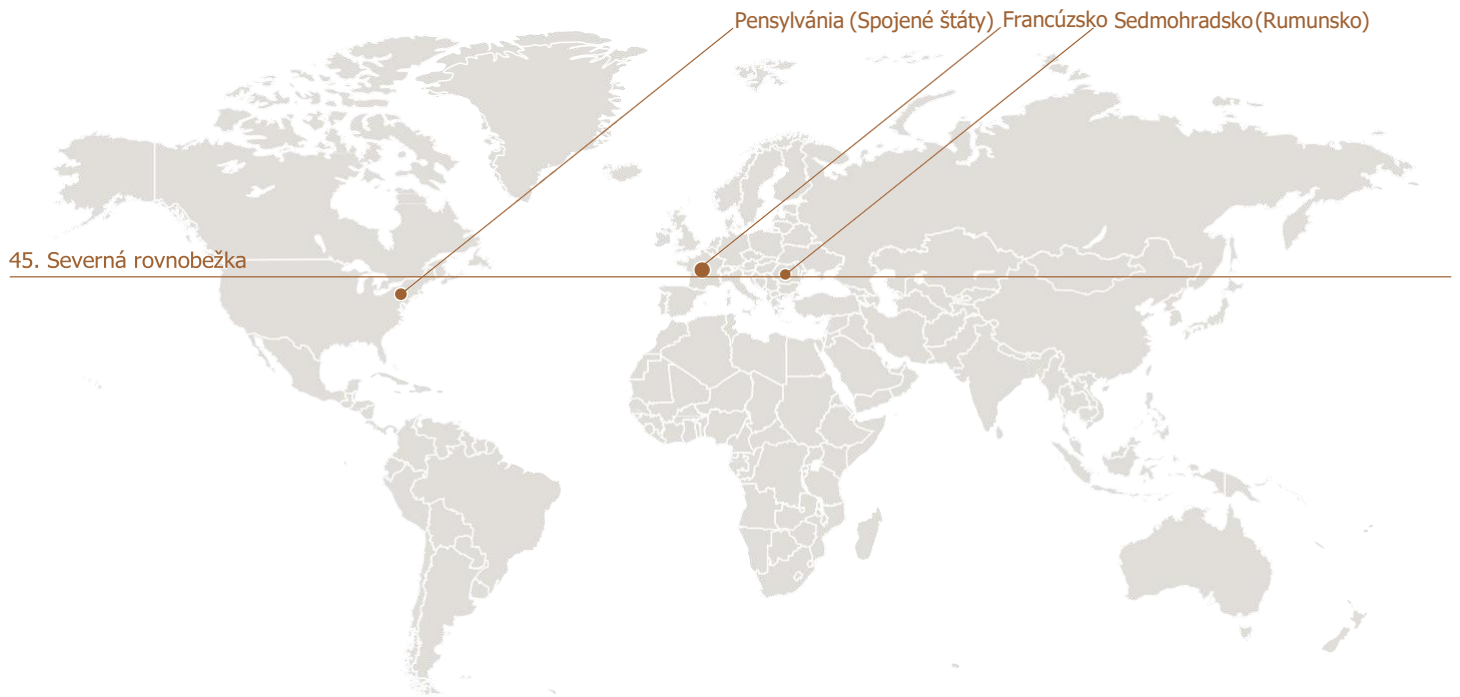
Adresse *16, rue Saint-Philomène*

Le Président *Antoine Lantier* Le Secrétaire Général *Baron Paul* Le Trésorier Général *Baron Paul*

1946

1946	1947	1948	1949	1950	1951
1952	1953	1954	1955	1956	1957

# ZDROJ DUBOV A KOMPOZÍCIA ICH TERROIR





# NADALIÉ

TONNELLERIE



## QUERCUS PETRAEA ALEBO QUERCUS SESSILIS (DUB ZIMNÝ)

Pomalý a pravidelný rast počas roka  
Jemné a vláčne taníny ktoré sa pomaly uvoľňujú do vína

Oblasti: Centrálna a severo-východné Francúzsko,  
Východná Európa

---



## QUERCUS ROBUR ALEBO QUERCUS PEDONCULATA (DUB LETNÝ)

Rýchlejší rast počas roka, hrubšie vlákna (grain)  
Rýchlejšie uvoľňovanie tanínov

Oblasti: Centrálna a južné Francúzsko,  
Východná Európa

---



## QUERCUS ALBA (DUB BIELY)

Rýchly rast počas roka  
Bohatý na arómy

Oblasť: Hlavne východ Spojených štátov

# KROKY SPRACOVANIA

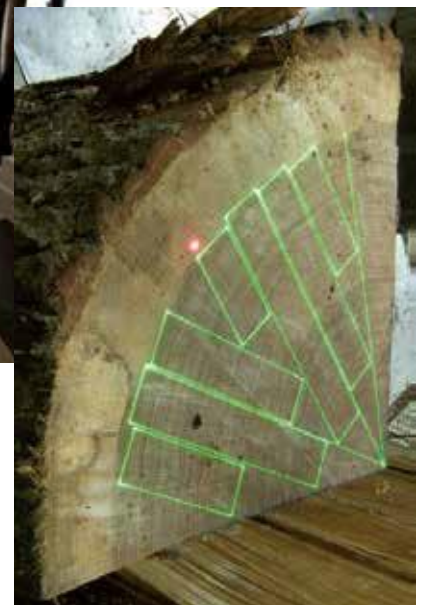
---



Duby sa ťažia podľa lunárnych cyklov, vo fáze zostupu miazgy.



Stromy sa potom stávajú "guľatinou" a tie sa ručne štiepia a potom sa režú na hranoly, ktoré sa sušia spolu v skupinách.

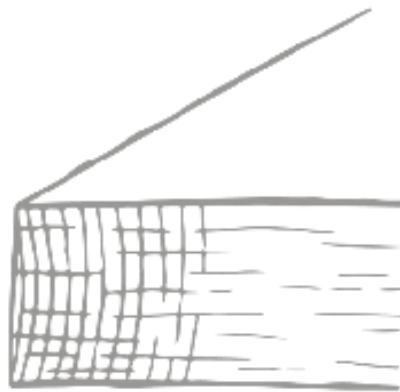




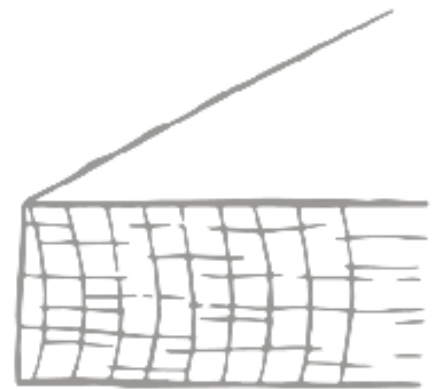
NADALIÉ  
TONNELLERIE



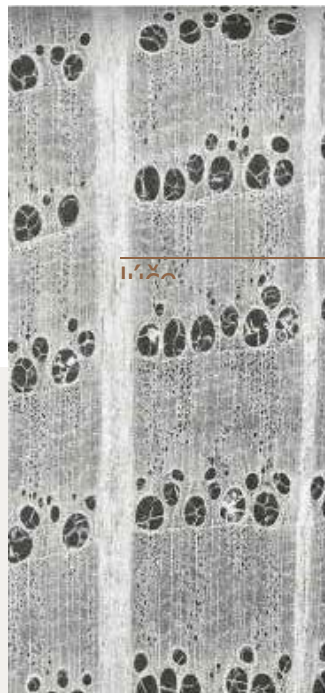
Mimoriadne  
jemné vlákna  
„grain“



Jemné vlákna  
„grain“



Hrubé  
vlákna  
„grain“



Pomalý rast za rok



Rýchly rast počas roka

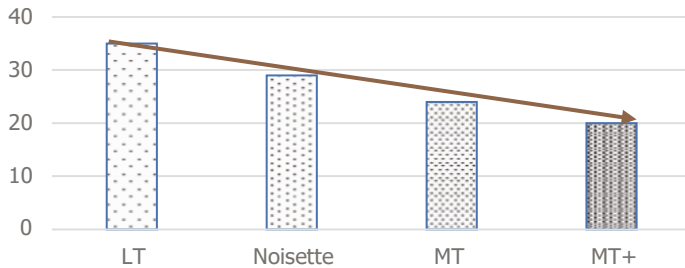
Letné drevo

Dreňové lúče

Jarné drevo

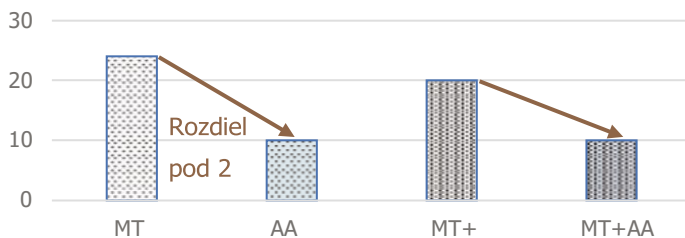
## Zmena koncentrácie elagických tanínov v tom istom červenom víne Bordeaux

### Elagické taníny v mg/l po 12 mesiacoch



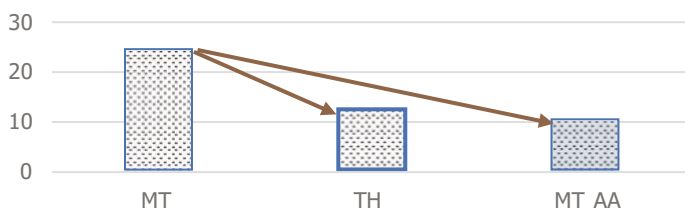
Čím je silnejšie opálenie, tým je nižšia koncentrácia elagických tanínov vo víne.

### Účinok kropenia vodou na elagické taníny po 12 mesiacoch



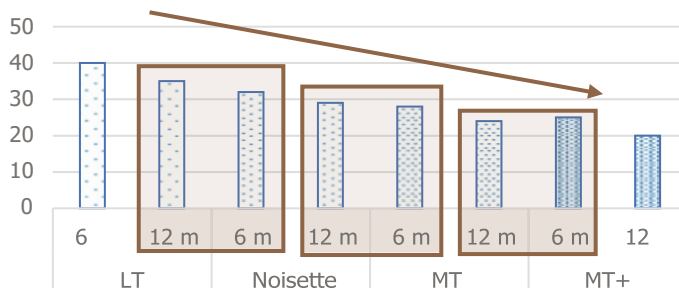
Kropenie vodou počas opaľovania suda znižuje obsah tanínov, bez ohľadu na stupeň opálenia suda.

### Elagické taníny a opálenie čiel sudov po 12 mesiacoch



V prípade opálenia MT aj čiel suda je koncentrácia elagických tanínov polovičná. Napriek tomu zostáva o niečo vyššia ako pri kropení vodou pri opaľovaní suda.

### Koncentrácia elagických tanínov v mg/l po 6 mesiacoch a 12 mesiacoch v závislosti od stupňa opálenia



Obsah elagických tanínov po 12 a 6 mesiacoch vo víne podľa stupňa opálenia suda.

Štúdia bola robená: 225 l sud, francúzsky dub, rôzne stupne opálenia (toast)

LT : Ľahký toast, MT : Stredný toast, MT+: Stredný toast plus,  
MTAA: Stredný toast striekaný vodou, MT + AA: Stredný toast + kropenie vodou

Zdroj: Štúdia vykonaná ISVV Bordeaux v spolupráci s Tonnellerie Nadalié

## "Riešenie fermentácie a vyzrievania vašich ružových vín »

Vyskúšali sme použitie nášho barikového suda «Perle Blanche Fruité», z vybraných francúzskych dubov na vývoj komplexných ružových vín.

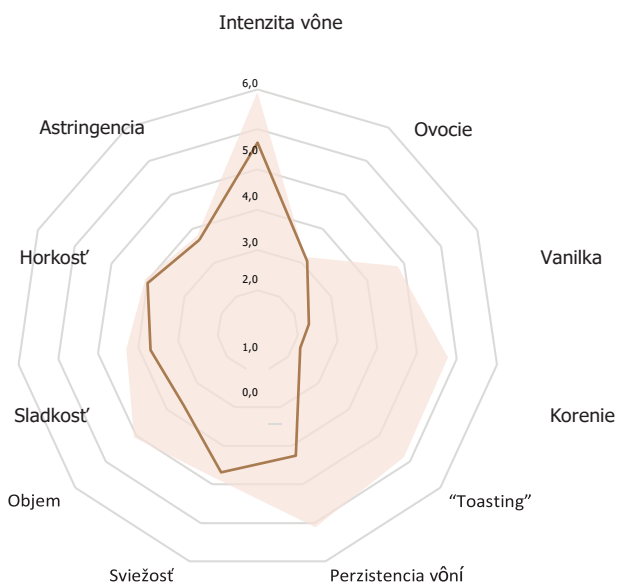
- Zvýraznenie ovocných aróm
- Perzistencia aróm
- **Objem a sladkosť** pre viac « pôžitku »
- **Zvýraznenie** « pastelovej » ružovej farby
- Dokonalá integrácia aróm « po dreve »

Ideálny spojenec pre ružové vína!

### Senzorický profil po 2 mesiacoch zrenia v sude

Merlot Bordeaux 2019 - 12,3 % Alkohol.  
pH 3,3

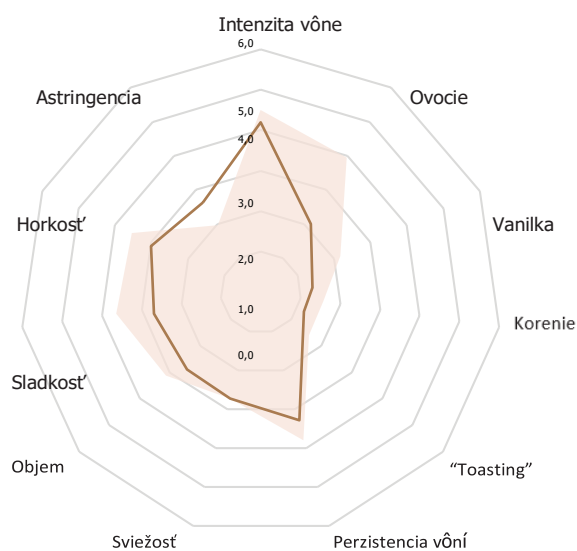
To isté víno bez zrenia v sude



### Senzorický profil po 4 mesiacoch zrenia v sude

Merlot Bordeaux 2019 - 12,3 % Alkohol  
pH 3,3

To isté víno bez zrenia v sude



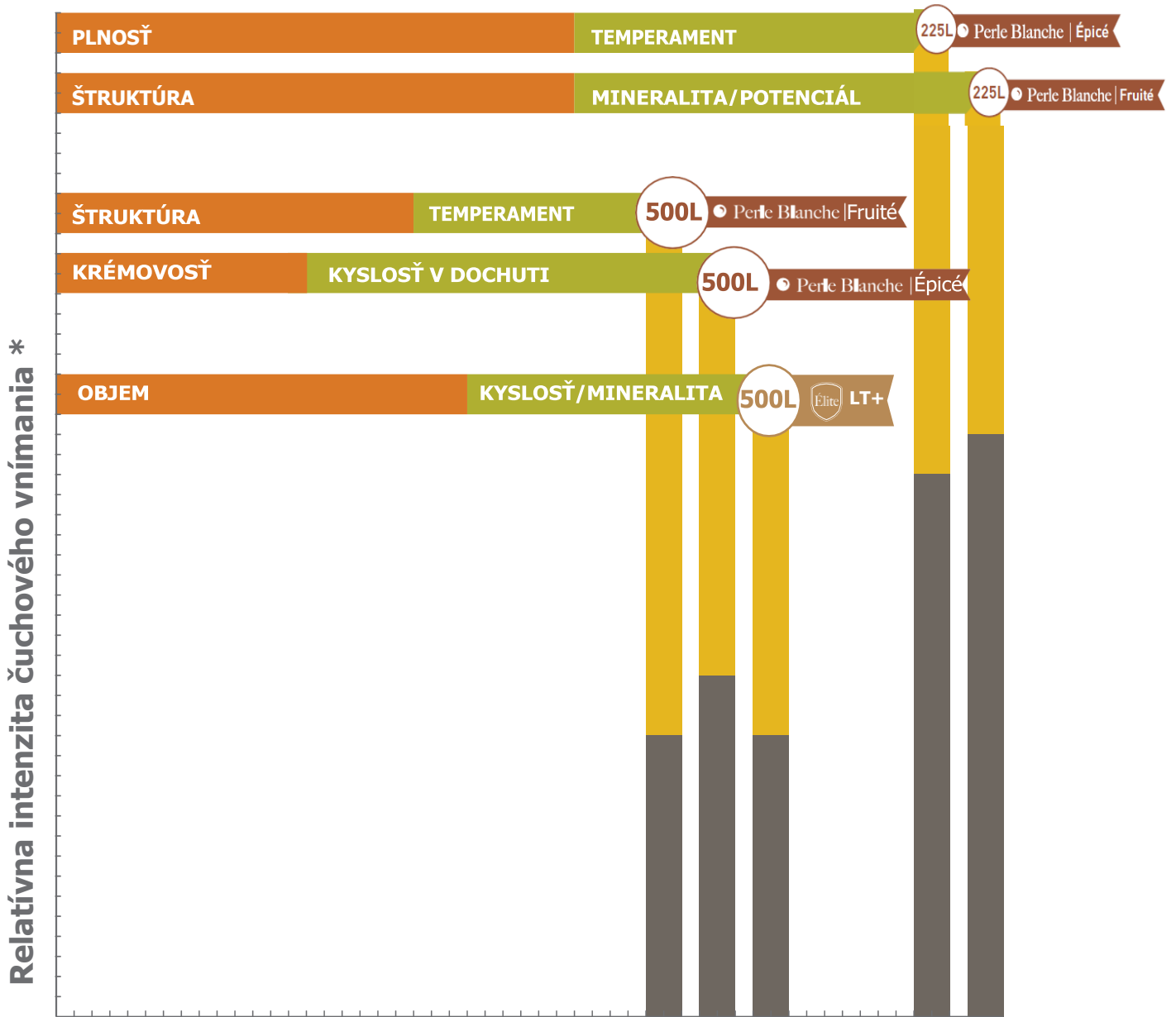
**Štúdiá :** Alkoholové kvasenie v sudoch. Následne zrenie v sudoch s miešaním na kaloch (batonáž).





**NADALIÉ**  
TONNELLERIE

## Sortiment sudov určených na biele vína



\* Degustovaná vzorka: Sauvignon blanc z Bordeaux

Výsledky získané zo štúdie na Univerzite v Bordeaux



Štruktúra, intenzita



Pocit kyslosti



Efekt opálenia



Expresívne ovocie

## TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE

Technické vlastnosti

OBJEM SUDA	MODEL	VÁHA	VÝŠKA	HRÚBKA		PRIEMER		OBRUČE	
				DÚŽKA	ČELO	ČELO	BRUCHO	ŽELEZO	DREVO
225 litrov	Transport FAE	42 kg	95 cm	22 mm	27 mm	57 cm	69 cm	6/8	0
225 litrov	Transport	50 kg	95 cm	27 mm	27 mm	57 cm	70 cm	6/8	0
225 litrov	Château Ferré	42 kg	95 cm	22 mm	22 mm	59 cm	69 cm	8/10	0
225 litrov	Bordeaux	42 kg	95 cm	22 mm	22 mm	59 cm	69 cm	6/8	4
228 litrov	Transport	50 kg	88 cm	27 mm	27 mm	61 cm	72 cm	6	8
300 litrov		63 kg	102 cm	28 mm	27 mm	62 cm	77 cm	8	0
350 litrov		69 kg	105,5 cm	28 mm	27 mm	65,5 cm	79,5 cm	10	0/4
400 litrov		76 kg	105,5 cm	28 mm	27 mm	72 cm	85,5 cm	10	0
500 litrov		90 kg	109,5 cm	28 mm	28 mm	78 cm	93 cm	10	0
600 litrov		116 kg	110 cm	30 mm	30 mm	85 cm	101 cm	10	0

### OPÁLENIA SUDOV (TOAST) A ICH AROMATICKÝ PROFILY

Light (ľahké)	Čerstvé drevo, mineralita
Light (ľahké) +	Čerstvé drevo, mineralita, ľahké tóny opálenia
Noisette	Čerstvé drevo, sladkosť
Medium (stredné)	Vanilka a brioška
Long medium (dlhé a stredné)	Sladkosť, opečený chlieb, vanilka
Medium (stredné) +	Pražené a korenisté tóny
Slow heavy (pomalé a silné)	Tóny opálenia a korenia
Heavy (silné)	Tóny opálenia a mokka kávy



# NADALIÉ

## TRADITION

NADALIÉ TRADITION sudy boli vytvorené s veľkým rešpektom k dedičstvu a ctením si tradícií. Vďaka dôkladnému výberu francúzskych dubov toho najlepšieho pôvodu sú sudy NADALIÉ TRADITION zárukou autentického a klasického zrenia vína.

### Bertranges - NOVINKA\*

Ikonický francúzsky les

Aromatická elegancia

Sud vyrobený zo 100% Bertranges duba. Jemnosť jeho hustých vlákien dreva je esenciálnym partnerom pre dlhodobé zrenie vín. Tento sud rešpektuje ovocnosť vín a dodáva im jemné korenisté arómy a ľahké taníny.

**Allier** Výberový les vo vyššej nadmorskej polohe  
Objem a dĺžka

Tento región je naším hlavným zdrojom pre nákup duba pre mnoho Nadalié generácií. Prémiový dub Sessile (Quercus petraea) z tohto lesa vytvára sudy konzistentnej kvality, jemnej textúry a mäkkej tanínovej štruktúry.

**Assemblage** Zmes dubov z vynikajúcich lesov v centrálnom Francúzsku  
Komplexnosť a konzistentnosť

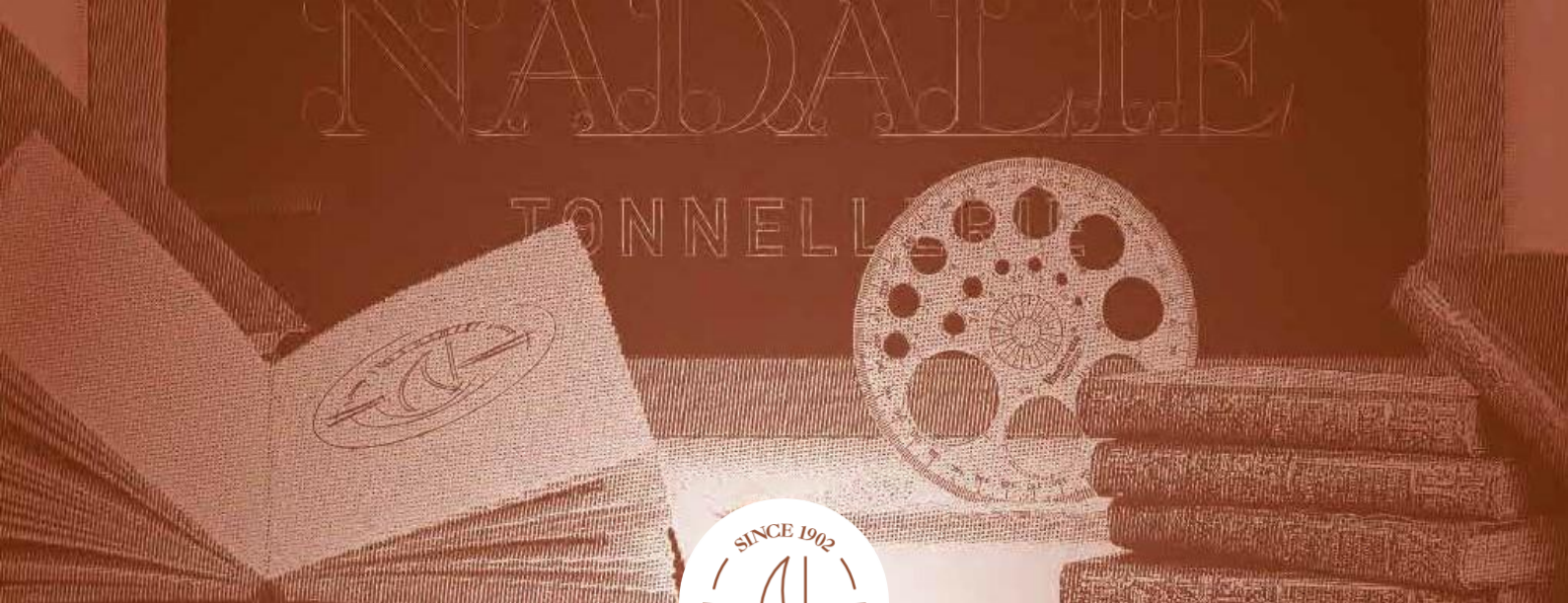
Zmes dreva pevnej štruktúry, pochádzajúceho z prémiových lesov centrálneho Francúzska. Jeho uhladenosť a všestrannosť robia z Assemblage jeden z našich najobľúbenejších sudov.

**Privilège** Výber dubov z francúzskych lesov  
Prispieva k plnosti vín  
Klasický dubový profil

Sudy sú vyrobené zo zmesi starostlivo vybraných Sessile dubov. Sudy sú ideálne pre tradičné krátke doby zrenia vín od 10 do 12 mesiacov. Ponúkajú bohatú textúru a elegantné dubové tóny.

**K dispozícii v 225L až 600L**

**\* K dispozícii iba v 225L / 300L / 500L**



## NADALIÉ SOLUTION

NADALIÉ SOLUTION sudy sú určené pre dnešný štýl zrenia vína, ktorý kladie dôraz na ovocnosť. Tieto sudy tvoria vo vínach hodvábne, štruktúrované taníny.

### Perle Blanche FRUITÉ OU ÉPICÉ

Pre biele vína  
Rešpektujú ovocnú a kvetinovú arómu  
Minerálnosť

Sud Perle Blanche **Fruité** (ovocný toast) zvýrazní vôňu suchých bielych vín u odrôd, ako je napríklad Sauvignon. Vína sú svieže, majú jasné farby zvýšený podiel aromatických látok a sú obohatené nádychom krémovitosti. Tieto sudy sa veľmi dobre kombinujú i s ružovými vínami.

Sud Pearl Blanche **Épicé** (korenistý toast) zvýrazní odrody, ako sú Sémillon a Chardonnay. Tento sud dáva brilantnú zlatú farbu a prináša do vína iskru, sviežosť a jemné pikantné tóny s nádychom sladkého drievka.

### Expression Rouge SATIN

Uchováva príchute čerstvého ovocia  
Podporuje aromatické napätie a čerstvosť

Sud Expression Rouge Satin je vyrobený z francúzskeho dubu z regiónov Vosges, Allier a regiónov v centre Francúzska. Tesná štruktúra letokruhov dodáva vínam minerálnosť, sviežosť a výrazne predlžuje dochuť vín.

### Expression Rouge VELOURS

Zvýrazňuje vyzreté ovocie  
Plnosť a sladkosť

Dubové drevo používané pre výrobu sudov Expression Rouge Velours je z lesov Nevers a Allier. Vápencovo-hlinitý terroir v Nevers dodáva vínam plnosť a dĺžku, zatiaľ čo dub z Allier dodáva sviežosť s hladkou zamatovou perzistenciou.

**K dispozícii v 225L až 600L**



## NADALIÉ PREMIUM

Nadalié PREMIUM sudy sú určené pre super prémiové vína, vyžadujúce dlhšiu dobu zrenia. Ich jedinečná, extrémne pevná štruktúra dreva je výsledkom vysoko selektívneho výberu dubov pochádzajúcich z najprestížnejších lesov Francúzska (Tronçais, Bertranges).



Delikátna rovnováha medzi silou a eleganciou

Odporúčané pre dlhé vyzrievanie vín



**36-mesačné sušenie na dvore Nadalié**

Naša vlajková loď medzi sudmi je vyrobená z najjemnejších dubových dosiek, ktoré sú sušené 36 mesiacov. Tieto sudy sú ideálne pre vína s dobou zrenia minimálne 18 mesiacov. Dodávajú vínam rafinovanú paletu mäkkých tanínov, čo z nich robí ideálnu voľbu pre výrobcov super prémiových vín, ktorí hľadajú eleganciu a potenciál zrenia vín.

### K dispozícii iba v 225L



Komplexnosť a dĺžka

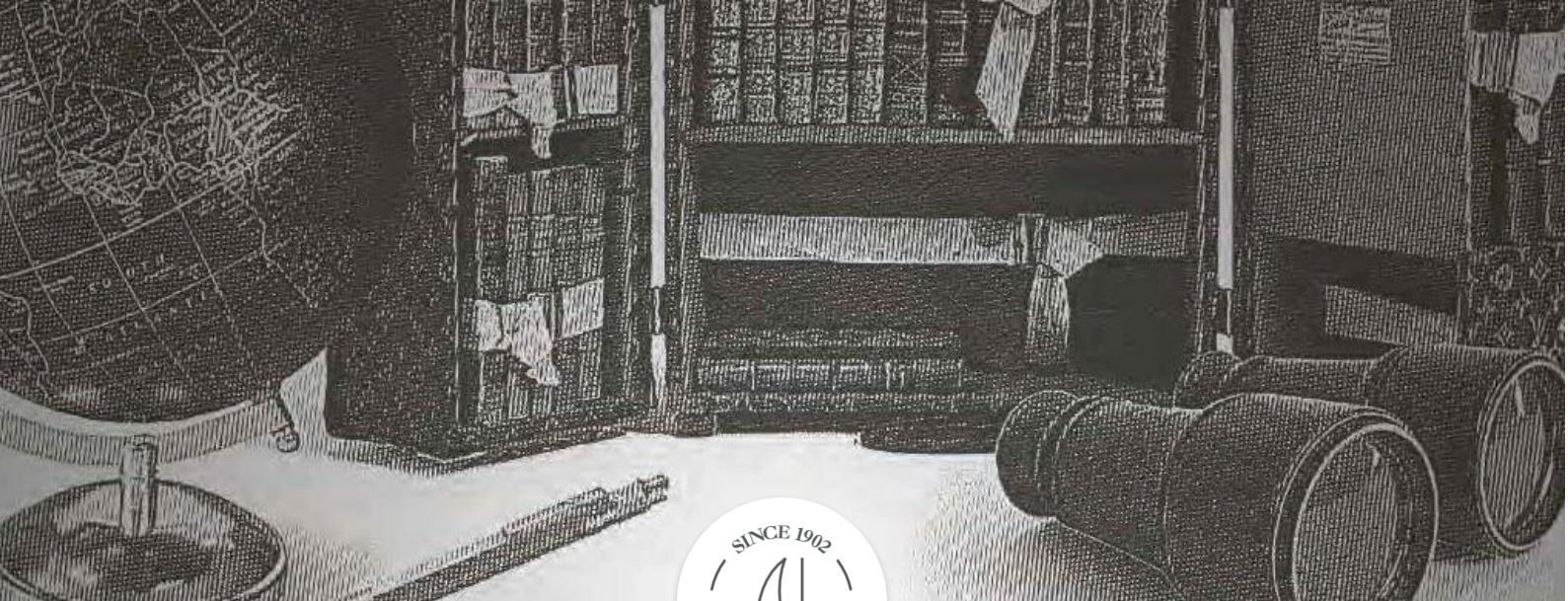
Vhodné pre biele aj červené vína

Ušľachtilé taníny

Pre **červené** vína: Sud rešpektuje ovocnosť vína a poskytuje mu mäkké taníny. Rôznu šírku aromatického poľa vín je možné dosiahnuť rôznymi úrovňami vypálenia suda. Odporúča sa na zrenie vín po dobu 12 až 18 mesiacov.

Pre **biele** vína: Jemný profil suda je v harmónii s bielymi vínami. Vďaka zvlhčovaniu suda počas jeho vypálenia sú výsledkom plné vína.

**K dispozícii v 225L až 500L (okrem 350L)**



# NADALIÉ

## ÉVASION

**SPIRIT** Z lesov západného Francúzska  
Navrhnuté špeciálne pre destiláty  
Bohaté na taníny a arómy

Pôvod dreva pre tento sud je región Limousin v juhozápadnom Francúzsku. Tieto sudy sú určené hlavne pre destiláty, ktorým dodávajú významné taníny a vnášajú do aromatického spektra výrazné dubové tóny.



**Selectie** Sessile duby z Transylvánie  
Jemné taníny  
Kontrolovaný aromatický vplyv

V karpatských horách západného Rumunska, v srdci Transylvánie, sa rozprestierajú majestátne lesy Sessile dubov, charakterizované extra jemnou štruktúrou dreva. Toto drevo poskytuje vynikajúce výsledky pre červené aj biele vína.

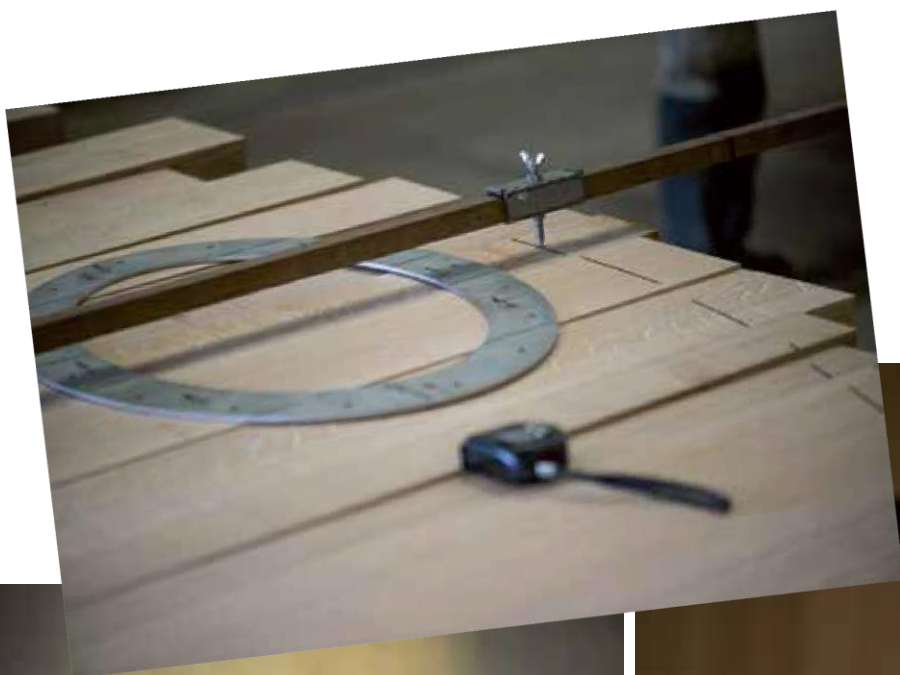
**AMERICAIN** Sme priekopníci vo výbere najlepších amerických dubov  
Aromatické, jemné a sladké od začiatku vyzrievania vín

Drevo pochádza z našej pily v Pensylvánii. Náš výberový americký dub je mimoriadne vhodný pre krátke vyzrievanie vín. Tieto sudy dávajú vínam korenisté tóny, ktoré môžu byť viac vanilkové, alebo viac „dymové“ podľa stupňa vypálenia suda.

**Spirit: K dispozícii v 225L a 300L až 600L**  
**Selectie : K dispozícii v 225L / 300L / 500L**  
**Americain : Bordeaux 225L / Burgund 228L / 300L / 500L**

# VELKÉ SUDY

---



## VÝBER DUBOV

150 až 200 rokov staré francúzske duby

Pôvod: stredné Francúzsko

## KRITÉRIÁ VÝBERU DUBA

Výška: minimálne 25 metrov pre 6 metrov využiteľného kmeňa

Vlákná: musia byť priame a rovnobežné aby sa zabezpečila tesnosť dážok

Tvar: strom musí byť rovný, aby bolo možné urobiť dlhé dážky

## SUŠENIE

Prirodzené sušenie na voľnom priestranstve po dobu najmenej 3 rokov

Sušenie spôsobí vyzretie tanínov a zabezpečuje stabilitu vyrobených veľkých sudov

## TYPICKÉ PRE NÁS

Jediný sudár, ktorý videl svoje vlastné dážky z vnútra

Špecializovaný projekčný tím, pre rôzne špecifiká klienta a/alebo pivnice

Objem sudov od 8 HL do 500 HL

V popredí inovácií z hľadiska interiérových a exteriérových riešení na mieru

Služby šité na mieru





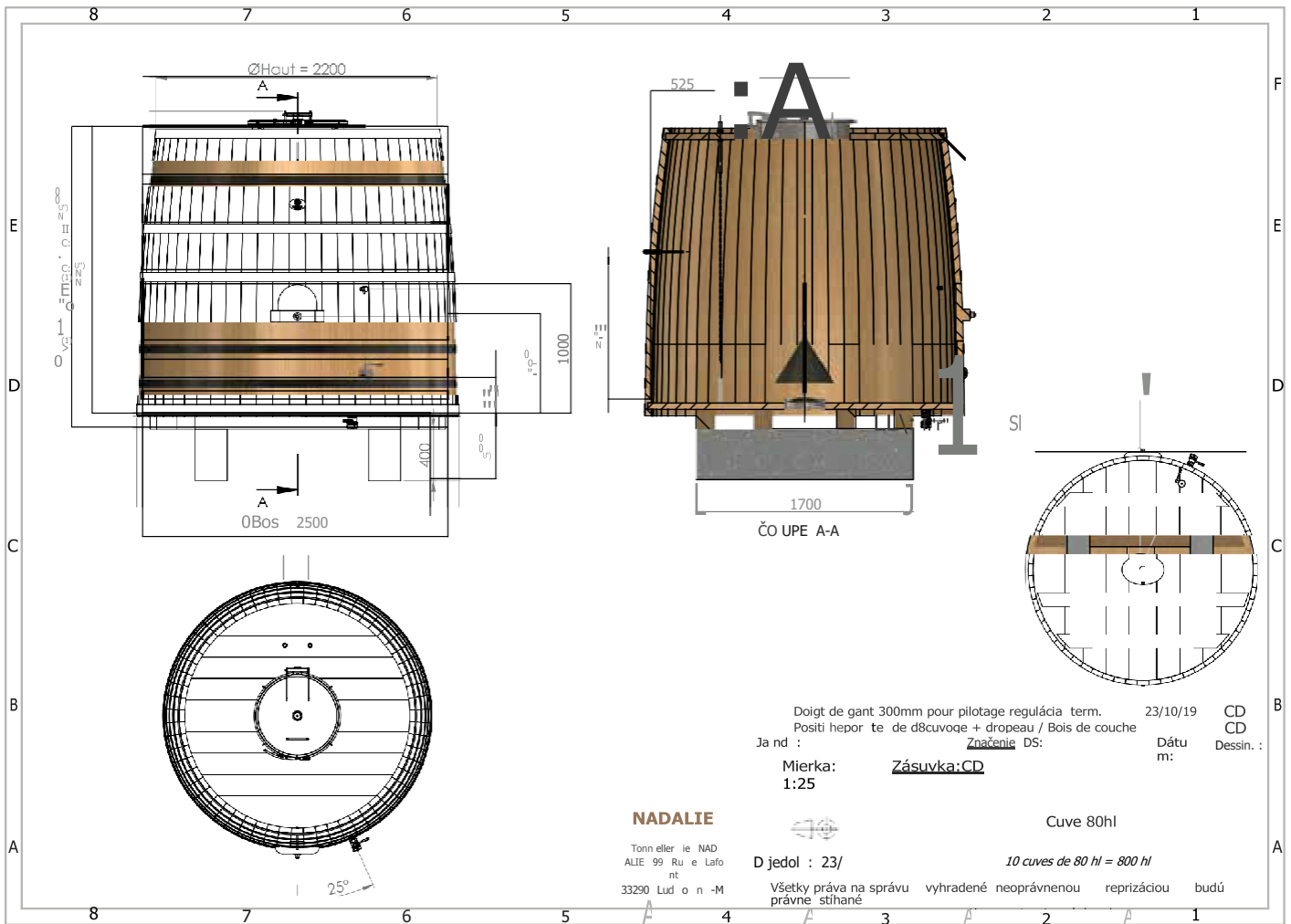


**NADALIÉ**  
TONNELLERIE

## FERMENTÁCIA A/ALEBO VYZRIEVANIE

- Pre vína a destiláty
  - Napomáha číreniu a stabilizácii vín
  - Perfektné pre vyzrievanie bielych vín
  - Mierny dubový charakter, menšia kontaktná plocha
  - Väčší redoxný potenciál
- Integrácia na mieru do vašej pivnice
  - Celková optimalizácia a prispôsobivosť architektúre
  - Zostavenie/inštalácia na mieste
  - Po predajný servis pre veľké sudy na 5 kontinentoch
  - Používateľská príručka je poskytovaná na starostlivosť a údržbu počas celého života suda







NADALIÉ  
TONNELLERIE

## PRÍKLADY NAŠEJ PRÁCE



- Sudárstvo ukotvené vo svetovo preslávenej vinárskej oblasti
  - Storočia odbornosti
- Celková integrácia výrobného reťazca, od lesa po sud
  - Premiant skupiny Nadalié v Burgundsku

## NÁŠ SORTIMENT

### SUDY V BURGUNDSKOM ŠTÝLE VYROBENÉ NA MIERU

#### CLASSIC :

- Zmes dubov z najlepších lesov
- K dispozícii v širokej škále veľkostí

#### INSPIRATION :

- Výber z dubov s jemným vláknom (grain)
- Optimálne mikro-okysličovanie



- Výber z najlepších dubov
- Špecifické extra jemné vlákna (grain)
- 36 mesiacov sušenie pod holým nebom





TONNELLERIE  
**MARSANNAY**  
*Bourgogne*

## NAŠE OPÁLENIA SUDOV

UMENIE ZVLÁDNUŤ OHEŇ PRE ELEGANTNEJŠÍ VÝRAZ.

Majstri debnári a enológovia z Tonnellerie Marsannay vymysleli jedinečné opálenia sudov prispôsobené špecifickým vlastnostiam odrôd Burgundska



- Medium toast, kropenie vodou
- Rešpektovanie ovocnosti a minerality
- Zaokrúhlenie vín



- Dlhý, jemný toast
- Odhaľuje intenzitu a koncentráciu
- Ideálny pre dlhé vyzrievanie vín



- Toastovaný až do jadra
- Vhodný pre červené aj biele vína
- Zachováva sviežosť vín



- Skrytý toasting (tradičný v Burgundsku)
- Aromatická perzistencia
- Prispieva k praženej vôni

# LUNESSENCE



# X



Rozhodli sme sa vytvoriť sud podľa zásad biodynamiky tým, že pracujeme na kozmických rytmoch.

## NÁŠ DUB

### VÝBER

Tonnellerie de Marsannay pripisuje osobitný význam výberu duba. Stromy sa ťazia len počas ubúdajúceho mesiaca: aktivita v pôde je v tomto čase intenzívnejšia, Zem inšpiruje a priťahuje rastové sily ku koreňom. Toto obdobie je optimálne pre ťažbu dreva.

## LUNESSENCE

### PODROBNEJŠIE

#### Použité duby:

- Výber francúzskych dubov
- Duby s jemným vláknom (grain) jemného zrna

#### Výber z opálení:

- Quartz / Rubis / Saphir / Basalte
- Medium toast

**Ponúkame 4 druhy: Ovocie, Kvet, List, Koreň**

Sudy iba v objemoch 225l, 228l a 300l

\* Výrobné dodacie lehoty podliehajú lunárnemu kalendáru



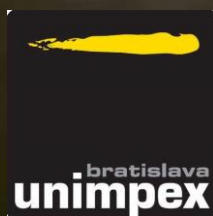


**NADALIÉ**  
TONNELLERIE



TONNELLERIE  
**MARSANNAY**  
*Bourgogne*

**VÝHRADNÝ DOVOZCA SUDOV NADALIÉ A MARSANNAY:**



**Unimpex Bratislava, s.r.o**

Horné Predmestie 3

900 21 Svätý Jur

Slovenská republika

[www.unimpex-bratislava.com](http://www.unimpex-bratislava.com)

[www.vinarskepotreby.sk](http://www.vinarskepotreby.sk)

[info@unimpex-bratislava.com](mailto:info@unimpex-bratislava.com)