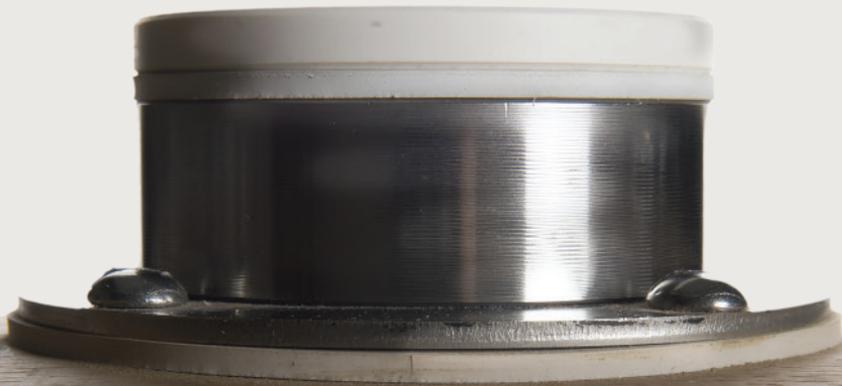




**NADALIÉ**  
TONNELLERIE



# CUBAS Y FUDRES

Un auténtico arte



---

Como en la elaboración de los grandes vinos y licores, el tiempo y la experiencia son fundamentales. Durante más de un siglo, la empresa familiar Nadalié ha sabido trasladar sus conocimientos únicos en el arte de la tonelería a los grandes recipientes, cubas y fudres que fabrica. Es un arte similar, los conocimientos son los mismos, pero aplicados a unas dimensiones mucho mayores.

---

## La esencia de lo excepcional

Nadalié elige sus robles en pie directamente en los mejores bosques del centro de Francia. En otoño, el calendario lunar determina el momento de la tala. Así comienza el ciclo de fabricación de las cubas y fudres, un proceso en el que el hombre y los elementos combinan sus talentos.

---

## Secretos de la selección



### Altura

Las cubas de gran capacidad requieren árboles esbeltos y majestuosos, con una altura mínima de seis metros.

---

### Rectitud

¡Justo como el espíritu Nadalié!  
El roble debe mostrar una perfecta rectitud, característica indispensable para obtener duelas largas.

---

### Veta

La veta tiene que ser recta, no enroscada, para garantizar la óptima estanquidad natural y, al mismo tiempo, poder dominar correctamente el material.

---

### Diámetro

Cuanto mayor es el diámetro del árbol, mejor se puede aprovechar el material.

Solo un ojo experto es capaz de valorar correctamente todos estos criterios esenciales.

## La mano del experto en fudres

El equipo de artesanos expertos en fudres entra en juego respetando los métodos tradicionales y ancestrales de las generaciones anteriores.

La madera, ya perfectamente lavada, es examinada y convertida en duelas. Se retira la albura para evitar la presencia de insectos. Se eliminan también el núcleo, que se parte, y los costeros, que se deforman.



### Duelas verificadas

Los toneleros siguen de manera estricta las etapas de elaboración. Aquí no hay lugar para el "más o menos". Después del juntado o canteado de las duelas, se controlan los extremos para detectar cualquier desviación en la conicidad del producto final.

### El poder escultor del fuego

A continuación viene el tostado, la etapa más espectacular y crucial. Fuego y agua se conjugan de manera precisa para doblar la madera a la voluntad del artesano experto. La operación dura una jornada completa. Este tostado controlado confiere a los vinos una paleta de aromas ricos y complejos.

### Bandeado preciso

Para fijar las duelas en su posición definitiva, en casco, los aros de acero galvanizado se colocan a mano y martillo, dibujando así la silueta de las cubas. Antes de entregar el producto, se comprueba sistemáticamente su estanquidad.

### No hay dos iguales

Todos los parámetros de las cubas y los fudres se pueden personalizar, incluido el acabado (bruñido, aceite de linaza, barnices microporosos, aros de colores...).

Nadalié ha apostado por instalar sus propios aserraderos junto a los bosques.

**De esta manera, controlamos perfectamente el proceso de aprovisionamiento**

y realizamos las primeras operaciones de aserrado de acuerdo con las necesidades exactas de la tonelería.

Nuestra empresa familiar ofrece una trazabilidad total de los productos.



**Una vez que se compra el árbol en pie,**

el árbol se corta en tablones que luego se dejan a merced de los elementos naturales para que, poco a poco, el sol y la lluvia vayan eliminando los taninos más verdes y permitan la estabilidad de los productos a lo largo del tiempo, factor del que depende la calidad de los vinos y licores.

Esta etapa dura tres años. ¡Nunca menos!





## Un recipiente adaptado a cada espacio

Las cubas y los fudres se elaboran por encargo, no solo en función de los objetivos del viticultor, sino también del espacio disponible en la bodega. Es un trabajo de gran precisión. Se prepara de antemano con la ayuda de un equipo de expertos que se desplaza sobre el terreno para evaluar, escuchar y aconsejar. Se elaboran planos a escala para proponer diferentes configuraciones.

### Servicio de instalación

Bajo solicitud, la tonelería puede proponer un servicio de instalación y montaje de grandes recipientes directamente en la bodega.

### Mantenimiento

Con el producto se entrega un manual completo de mantenimiento, que incluye un protocolo de puesta en servicio paso por paso que facilita el uso en gran medida.



**NADALIÉ**  
TONNELLERIE

### Tonnellerie Nadalié

99, rue Lafont  
33290 Ludon-Médoc  
France  
[info@nadalie.fr](mailto:info@nadalie.fr)

Tel. centralita: +33 557 100 202  
Tel. comercial: +33 557 100 203  
Fax : +33 557 100 200  
[www.nadalie.fr](http://www.nadalie.fr)