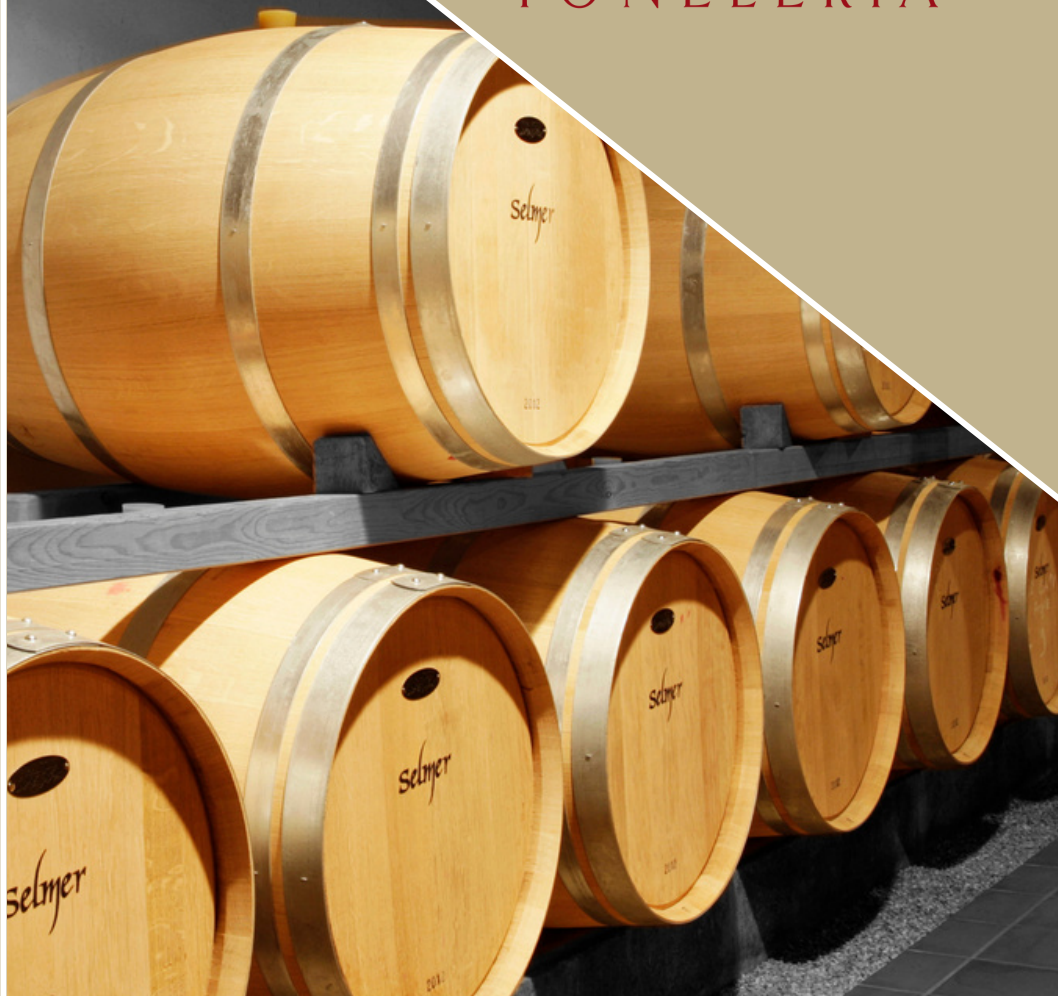


MIQUEL  
F  
TONELERÍA



*Escultores de aromas*





## Francis MIQUEL Fundador

*«Llegar hasta el final de un vino es llegar hasta el final de nuestras propias convicciones y para nosotros, los toneleros, nuestra prioridad es emparejar el vino con el respeto y la simpatía.*

*Y porque siempre tengo presentes las palabras de aquel viticultor que un día me dijo: "no te conozco, pero que sepas que confiarte mis vinos es como confiarte a mis propios hijos",*

*Este es mi principio:  
seamos simplemente intermediarios, para permitir que sus vinos crezcan y se reafirmen».*

Queridos amigos viticultores,

Les damos la bienvenida a nuestro universo atípico, el de la Tonería artesanal Miquel F.

La historia de nuestra tonelería comienza hace 10 años, con el principio de una nueva etapa en mi vida.

Con mi experiencia como sommelier, y después de haber conocido este mundo tan especial de la tonelería, un encuentro fortuito me permitió asumir un nuevo reto que me resultaba evidente: crear mis propias barricas y seguir mis convicciones hasta el final.

Después de tres años investigando mis propios vinos en profundidad, con tostados y maduraciones llevados al límite, elecciones de mezclas de maderas bastante atrevidas para la época e innovaciones técnicas, la gama de vinos Miquel F. está bien establecida en el mercado.

Debo mi inspiración sobre todo a la gran cocina y a los valores casi universales que mis compañeros me han inculcado constantemente durante mi carrera como sommelier, es decir: el trabajo, el respeto por el producto, el dominio de la cocina y de las temperaturas y, por supuesto, la humildad.

Hoy presentamos con orgullo una gama de productos auténticos que harán las delicias de muchos de ustedes y, sobre todo, espero que contribuyan a que el vino sea siempre un motivo de celebración.

Ponemos a su disposición nuestra gama Miquel F. Assemblage B, nuestro famoso Selmer Assemblage, al que hay que añadir este año nuestra flamante gama 569, dividida en Serie 569 y Selmer 569.



# Nuestro equipo

Francis MIQUEL

Fundador

Lionel CANDAU

Responsable de la  
región sur / EE.UU.

Edouard GANTE

Agente comercial de Beaujolais  
en Borgoña, Côtes du Rhône

Mauro BERGESIO

Agente comercial  
del norte de España

Louis OLIVARES

Agente comercial  
del sur de España

Sandrine MIQUEL

Presidenta

Elise MAÎTRE

Ayudante administrativa

Sylvio MIQUEL

Ayudante de logística y producción

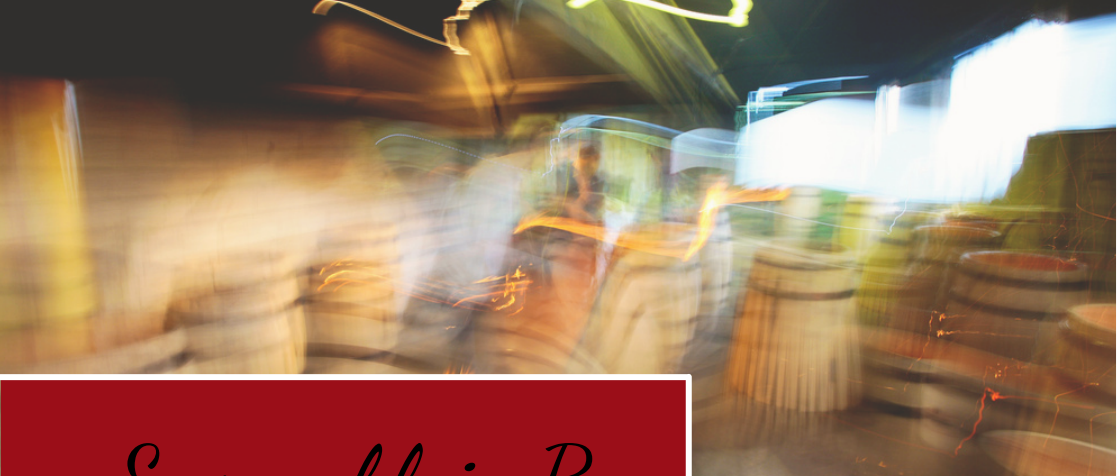
Laurent AH MING

Responsable de tostados



# *Nuestras gamas*

Tipo de barricas : 225 litros, 228 litros, 300 litros, 350 litros, 400 litros y 500 litros



# Ensamblaje B

LA ORIGINAL

Esta gama es el resultado de tres elecciones muy concretas, y sienta las bases de nuestra experiencia.

Confirma todas las decisiones técnicas que hemos tomado para cumplir dos criterios fundamentales: que la barrica sea siempre la aliada del vino y que podamos reproducir los mismos niveles de calidad año tras año.

Para ello, solo trabajamos con ensamblajes de madera fabricados y seleccionados por su equilibrio, con una media de 20 meses de secado al aire libre y sin generar ningún tipo de contaminación. Aquí, el ensamblaje se lleva a cabo con madera producida principalmente en la región del centro de Francia.

Los tostados, que se consideran la firma de los toneleros, se adaptan a cada caso y varían entre 2 horas y 2 horas y 15 minutos a fuego abierto sin tapa. Unos marcadores aromáticos muy precisos indican las diferentes etapas que hay que respetar y los límites que no hay que sobrepasar: ¡nuestra nariz es la que nos guía!





# Ensamblaje B

El resultado de esta combinación de madera y tostado «húmedo» es una mezcla que matiza y redondea los taninos, aportando dulzura y exquisitez. Juega con el nivel de ácidos grasos, la suavidad, y la estructura en boca. Su polivalencia es la marca de la fábrica.

Nuestros tostados ofrecen varios niveles de intensidad y se adaptan perfectamente a sus vinos: MB (blanco), MRL (tinto ligero), MR (tinto).



**Ensamblaje B MB**  
Blanco



**Ensamblaje B MRL**  
Tinto ligero



**Ensamblaje B MR**  
Tinto



# Selmer

BEST-SELLER

Fue durante la investigación sobre el envejecimiento de los vinos blancos cuando esta barrica se reveló como una extensión natural del Ensamblaje B, ya que lo complementa.

El punto de equilibrio logrado con este cambio de perfil estaba a otro nivel, así que tuve que adaptar el proceso de tostado, que terminó yendo mucho más allá de lo que había imaginado en cuanto al tiempo necesario. Por eso diría incluso que paradójicamente, con más de 3 horas de tostado, el Selmer B («B» de «blanco») consigue mantener una línea fresca y bien definida sin perder la salinidad propia de los vinos blancos.







# Selmer

Y, por supuesto, el Selmer B se adaptó para el vino tinto: la gama Selmer R («R» de «rojo»). Con mucha más profundidad de tostado, suele combinar un carácter floral con cuerpo y un final sávido.

Y, al poco tiempo, creamos una gama de vinos tintos ligeros que completa la gama: la Selmer S («S» de «singular»).



**Selmer B**  
Blanco



**Selmer S**  
*«la singular»*  
Tintos ligeros



**Selmer R**  
Tintos

# Edición especial

# 569

Série  
**569**

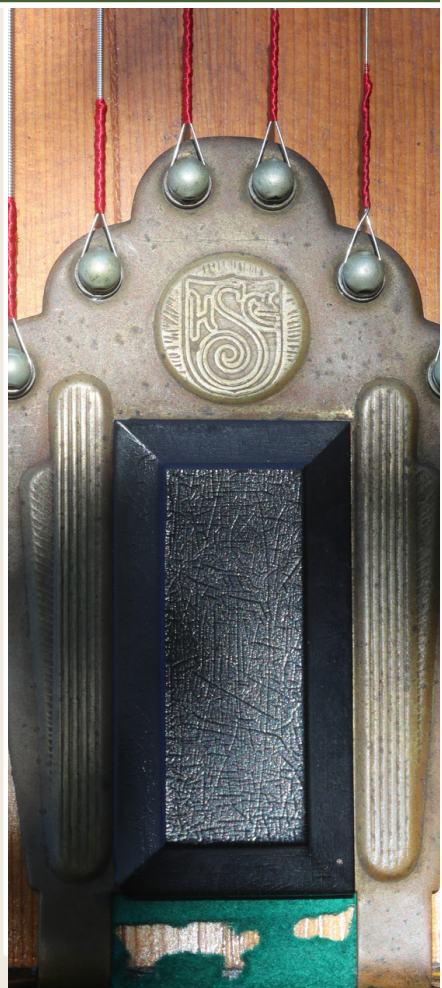
HOMENAJE A DJANGO

Esta gama era especialmente importante para mí porque refleja nuestro deseo de ir más allá de las convenciones. Es un guiño a una de mis pasiones, el jazz gitano, y a su mítica guitarra, especialmente diseñada para que cada nota emitida, cada vibración, sea pura e intensa.

En 2017 tuvimos el privilegio de adquirir una de ellas, y hacer que un luthier profesional francés la restaurara hasta la perfección. Estamos encantados de prestarla a guitarristas experimentados para que el espíritu del swing de los años 30 y 40 siga resonando.

Esta guitarra lleva el simbólico número 569, que naturalmente inspiró nuestra nueva gama, que está disponible en dos variantes: la Serie 569 y la Selmer 569.

Desde hace muchos años, escuchamos lo que tienen que decir los viticultores más exigentes para responder a su petición de respetar los ciclos de vida, hemos desarrollado nuestra propia imagen de la profesión de tonelero con un enfoque holístico.



# Edición especial

# 569

HOMENAJE A DJANGO

Selmer  
569

Nos hemos asegurado de que en cada etapa del desarrollo de esta serie limitada con amplias posibilidades, las personas, las estaciones y los lugares sean respetados para que esta barrica selle la armonía del vino y la madera.

La Edición Especial 569 es el resultado de la búsqueda del equilibrio entre las energías de la naturaleza, el toque del auténtico carácter de los terrenos, el sutil juego del sol y las llamas. Una auténtica sinfonía, como una pieza de jazz, que combina pureza, ritmo y sinceridad para generar aún más placer y emoción.



Blanco



Tintos ligeros



Tintos





MIQUEL  
  
TONELERÍA

---

Tonelería artesanal MIQUEL F.  
73 Route du Puits - 47200 MARCELLUS - FRANCIA  
0033 (0)5 53 20 16 06

[infos@francism-tonnellerie.fr](mailto:infos@francism-tonnellerie.fr)  
[www.francismiqueltonnellerie.com](http://www.francismiqueltonnellerie.com)

