



CADUS

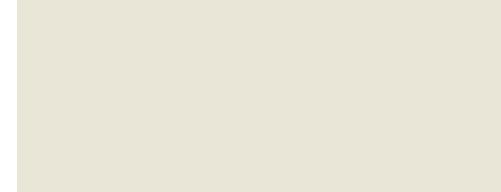
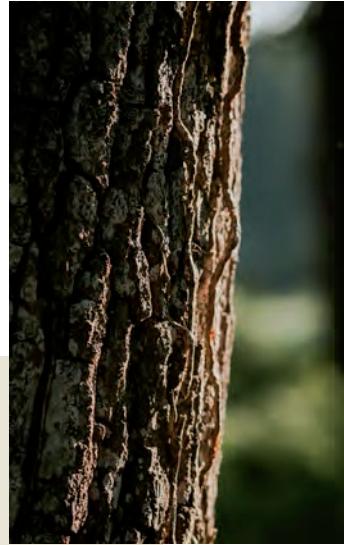
TONNELLERIE - FRANCE



@tonnellerie_cadus



1996
2020
30 AÑOS
DE AVENTURAS



LA PRECISIÓN
DEL ROBLE
AL SERVICIO
DEL VINO



LA TONELERÍA

1996

Creada en Ladoix-Serrigny
en el corazón de la Climats de Borgoña

Dos socios complementarios y esenciales
en el saber-hecho del tonelero:

CANADELL, con sede en Trie sur Baise, es fabricante de duelas desde 1950 y es el principal comprador de la Oficina Nacional Forestal Francesa (ONF). Gracias a esta participación, Cadus se beneficia de un suministro regular y de alta calidad de roble francés.

Nuestra estrecha relación con la **MAISON LOUIS JADOT** en Beaune, Borgoña, nos permite compartir y comparar las sutilezas técnicas de nuestras barricas con una larga experiencia enológica. Gracias a estos intercambios, mejoramos constantemente la expresión y el respeto de los terruños.

ALGUNAS CIFRAS

39
empleados
incluyendo
25 toneleros,

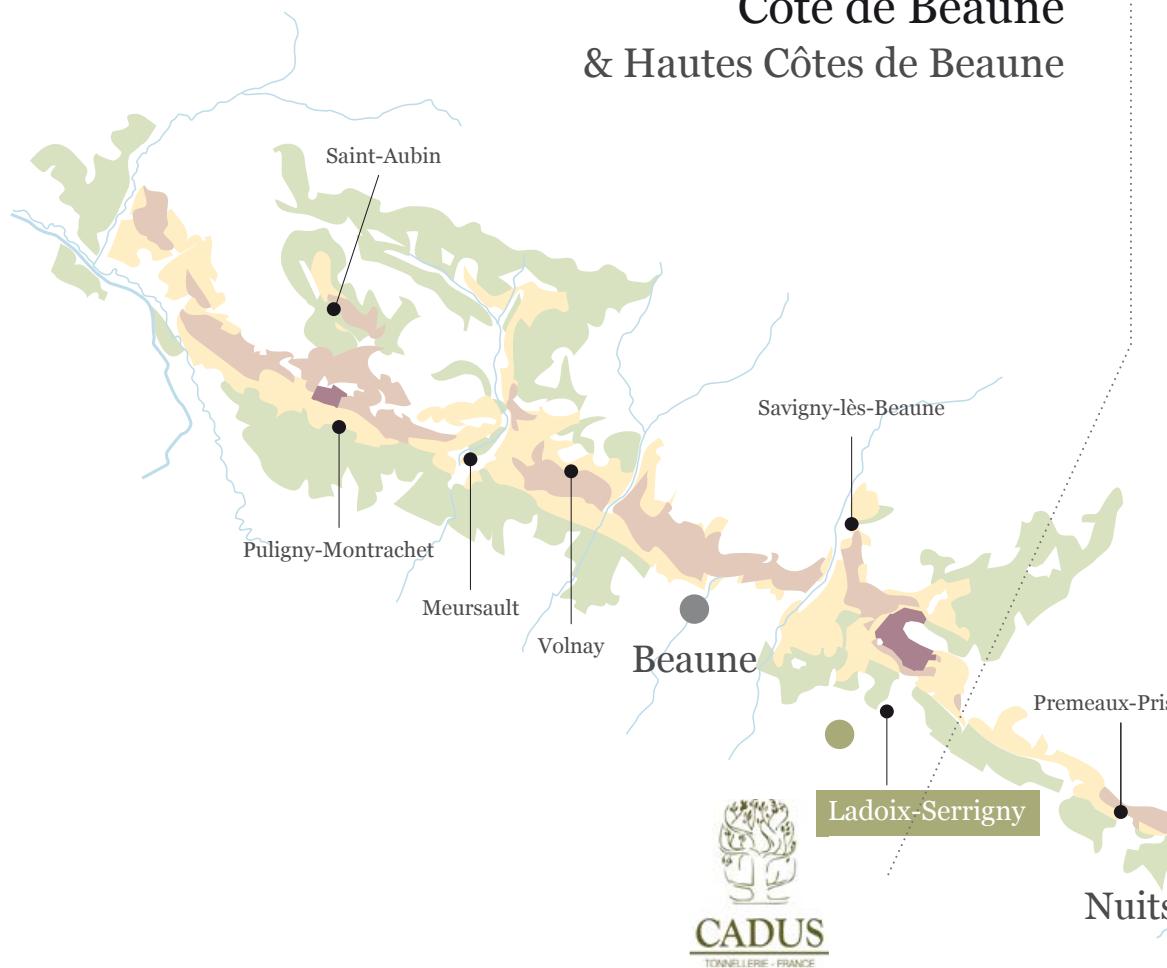
28
países en los
5 continentes

100 000
árboles plantados
en los últimos 10 años en
colaboración con el vivero Naudet.

13 000 to 15 000
barricas hechas cada año



Côte de Beaune & Hautes Côtes de Beaune



Côte de Nuits & Hautes Côtes de Nuits

Cadus se encuentra a los pies de la colina de Corton, en Ladoix-Serrigny, en el corazón de los viñedos de Borgoña y su rico patrimonio cultural. La tonelería Cadus se beneficia de un clima semicontinental. Las duelas se dejan madurar al aire libre durante varios meses, lo que les permite seguir el ritmo natural de las estaciones de Borgoña.





EXPERIENCIA

• MADERA

Alta calidad de la madera de duela seleccionada por nuestro socio merrandier, Canadell.

Este suministro regular procedente de los mejores bosques de roble de Francia garantiza la calidad constante.



• SELECCIÓN Y SECADO

Las duelas se ordenan en cuanto se reciben y se clasifican en función de su origen y de la fineza del grano.

El secado óptimo se realiza en el parque de la Tonelería, en el corazón de los Climats de Bourgogne.

• TOSTADO

El tostado de las barricas Cadus sigue un protocolo preciso con control de tiempo y temperatura por sonda de infrarrojos para liberar la expresión aromática del roble según la intensidad deseada.

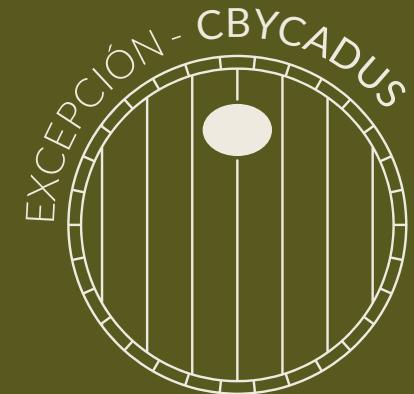


• MONTAJE

La fabricación de las barricas se basa en el saber hacer tradicional francés del oficio de tonelero.

Los gestos son precisos, secuenciados y sometidos a un gran cuidado.

LAS BARRICAS CADUS





BARRICA HECHAS A MEDIDA

ORIGINE®

**Elige la capacidad, el tostado y el origen
del roble o una calidad de grano**

ELECCIÓN DEL ORIGEN DEL ROBLE FRANCES :

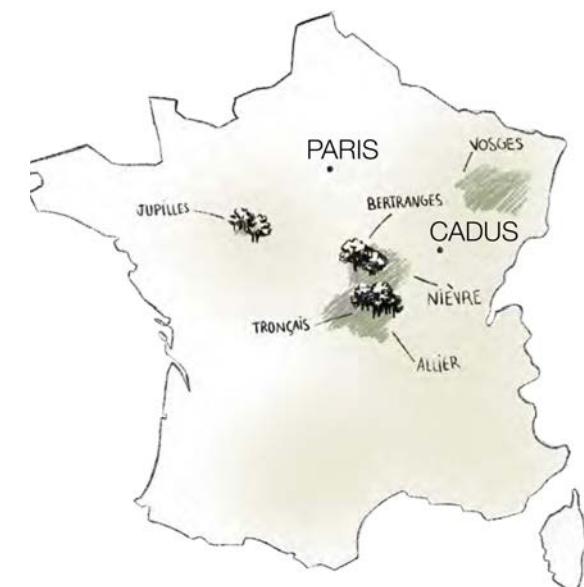
BOSQUES EXCEPCIONALES FRANCESES :
Jupilles, Bertranges o Tronçais.

BOSQUES DE REGIONES : Nièvre, Allier o Vosges
Asemblaje de diferentes bosques franceses

**ELECCIÓN DE LA CALIDAD DEL GRANO
CON UN MESCLA DE ORIGEN DE BOSQUES :**
grano ino, semi- ino

ELECCIÓN DEL TOSTADO : M-, M , M+, M++

ELECCIÓN DE CAPACIDAD : 225 a 500L





UN PERFIL, UNA BARRICA

SENSORIEL®

Un resultado de itinerario técnico

SENSORIEL® está compuesto por quattro barricas de una selección de roble francés cuyo tostado se adapta al perfil gustativo.



FINESSE®

Respecta la fruta con una frescura amaderada.

Tostado: M-

EQUILIBRE®

Mantén la tensión y la frescura.

Tosatado : M

VOLUME®

Ofrece suavidad en el paladar medio y taninos sedosos

Tostado : M+

INTENSE®

Revela el aroma aromático del roble y taninos estructurantes.

Tostado : M++



BARRICA 100% LOCALE

47.07®

La barrica ecológica, 100 % de origen local

En 2024, Tonnellerie Cadus creó una nueva barrica 100 % local llamada 47.07®, un nombre inspirado en las coordenadas GPS de la tonelería.

47.07® está fabricada íntegramente con componentes elaborados en un radio de 130 km de los cuatro departamentos de Borgoña, lo más cerca posible de la tonelería. Con este nuevo proyecto, Cadus apoya la economía local, garantiza cadenas de suministro cortas, la trazabilidad de las barricas y una huella de carbono reducida.

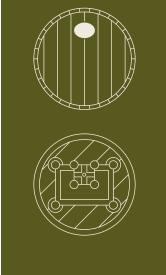
- ▶ 47.07® encarna la filosofía del taller Cadus: barricas artesanales y sostenibles que satisfacen las nuevas exigencias de los viticultores y bodegas con conciencia ecológica.

CAPACIDAD: 225 a 500L

TOSTADO : M-, M, M+ a M++

AROS grabados con el logo de la barrica 47.07.





LAS BARRICAS EXCEPCIONALES

CBYCADUS®

Al servicio de
terroirs excepcionales



ORIGEN DEL ROBLE : Selección de madera ultra premium de los bosques más hermosos de Francia con una gran calidad de granos.

TOSTADO : sur mesure de M-, M, M+, M++

CAPACIDAD : 225, 228 y 300L

Cantidades limitadas

CHAMBORD

Un grand cru de roble



ORIGEN DE LA MADERA: Roble excepcional del bosque del Domaine national de Chambord en el Valle del Loira. El 100 % del precio de compra de este barril se destina al mantenimiento del parque forestal de Chambord.

TOSTADO : sur mesure de M-, M, M+, M++

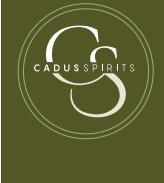
CAPACIDAD : 225L Y 228L

MENTION : " Élevé en fût de chambord " (madurado en barricas de roble de Chambord) atestigua el carácter especial y la historia de esta barrica tan particular.

Cantidades muy limitadas

LA GAMA CADUS SPIRITS®





GAMA CADUS SPIRITS®

DEDICADA A LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS

UNA EXPERIENCIA SENSORIAL
QUE COMIENZA CON LA ETAPA ESENCIAL
DEL ENVEJECIMIENTO EN BARRILES.

Cadus crea una gama dedicada a las bebidas espirituosas en 2026, con el fin de aportar soluciones innovadoras y artesanales a los maestros mezcladores y a las mejores marcas de bebidas espirituosas.

Las barricas Cadus Spirits® se elaboran con maderas seleccionadas con el mayor cuidado en los bosques franceses en función del grano y las características organolépticas de cada terruño, para una mejor integración durante el envejecimiento. El tostado sigue un protocolo preciso y regular para obtener la intensidad deseada. Los diferentes tostados de Cadus Spirits® ofrecen opciones perfectamente adaptadas a los objetivos de vinificación.

- Calentamiento: de M a M++ y nuestro calentamiento especial Cadus Spirits®
- Barricas: 225 L - 350 L - 400 L
- Acabado: estándar con opciones adicionales disponibles

ROBLE FRANCÉS / 24 MESES DE SECADO

- Grano grueso (clásico)
- Grano fino (complejo)
- Mezcla de granos (tendencia)





ECO-COMPROMISOS



LOS 8 COMPROMISOS DE CADUS CON EL PLANETA Y LOS BOSQUES

Para compartir sus ideas con sus clientes y socios y crear un espíritu de emulación en el mundo del vino, Cadus ha decidido reunir todos sus compromisos en una carta medioambiental de ocho puntos, que se puede consultar en www.tonnellerie-cadus.com

Los puntos clave de su compromiso incluyen:

la replantación de más de 100 000 robles albar y roble común gracias a una colaboración con los viveros Naudet

el uso de lona de cáñamo biodegradable, reutilizable y compostable para el embalaje de barricas con «Géochanvre»

el apoyo a la economía local con la creación de la barrica 47.07®.





LOS VIDEOS



PRESENTACIÓN
DE LA TONELERÍA
CADUS



PUESTA EN ARO
DE LAS DUELAS
Y TOSTADO



SELECCIÓN Y SECADO
DE LA MADERA



MONTAJE
DE LAS BARRICAS



DE LA TABLA
A LA DUELA



CONTROL
Y ACABADO



CADUS

TONNELLERIE - FRANCE



Tonnellerie Cadus

10 rue des 3 Noyers - 21550 Ladoix-Serrigny - FRANCE

Tel. +33 (0)3 80 26 49 49 - contact@tonnelleriecadus.com



@tonnelleriecadus

tonnellerie-cadus.com