

CATÁLOGO *Barris*



BARRIS DE MADEIRA | WOODEN BARRELS

Na Coppercrafts, valorizamos o compromisso com a qualidade e a tradição na produção e seleção de barris de alta performance, ideais para o envelhecimento de bebidas. Cada barril é especialmente projetado para atender às exigências dos produtores que procuram adicionar complexidade, sabores e aromas únicos a suas produções. Acreditamos que o segredo de uma bebida excepcional está na atenção aos detalhes e na escolha dos melhores materiais, e por isso oferecemos barris que preservam a autenticidade e o refinamento em cada etapa do envelhecimento.

At Coppercrafts, we value our commitment to quality and tradition in the production and selection of high-performance barrels, ideal for aging beverages. Each barrel is specially designed to meet the requirements of producers looking to add complexity, unique flavors and aromas to their productions. We believe that the secret to an exceptional drink lies in attention to detail and the choice of the best materials, which is why we offer barrels that preserve authenticity and refinement at every stage of ageing.

FABRICO | FABRICATION

Os barris são cuidadosamente fabricado por artesãos experientes, utilizando técnicas tradicionais e madeiras selecionadas, como o carvalho, que garantem durabilidade e o desenvolvimento perfeito de bebidas armazenadas, como vinhos e destilados.

The barrels are carefully made by experienced craftsmen, using traditional techniques and selected woods such as oak, which guarantee durability and the perfect development of stored drinks such as wines and spirits.



FRENCH OAK BARREL

CARVALHO FRANCÊS

BARRIS VIRGENS
VIRGEN BARREL

Fabricado com madeira de carvalho francês virgem, o modelo é inspirado nas tradicionais barris de Bordéus. Com opções de diferentes níveis de tosta interna, cada barril é personalizado conforme as especificações do cliente.

SABORES

Côco, Baunilha, Sabores frutados, Mel, Café e Frutos secos

IDEAL PARA VINHOS TINTOS, BRANCOS, LICORES, AGUARDENTES, BRANDY E WHISKY.



Made from virgin French oak, the model is inspired by traditional Bordeaux barrels. With options for different levels of internal toasting, each barrel is customized to the client's specifications.

FLAVORS

Coconut, Vanilla, Fruity flavors, Honey, Coffee and Roasted nuts

IDEAL FOR RED AND WHITE WINES, LIQUEURS, BRANDIES, BRANDY AND WHISKY.

REF	CAPACIDADE CAPACITY	COMPRIMENTO LENGHT	DIÂMETRO CABEÇA HEAD DIAMETER	DIÂMETRO BOJO BILGE DIAMETER	EXPESSURA THICKNESS
VFO_1	1	18	10	13	14
VFO_2	2				
VFO_3	3	27	14	18	14
VFO_5	5	30	16	20	18
VFO_10	10	37	21	25	18
VFO_15	15	40	23	26	22
VFO_20	20	45	24	28	22
VFO_30	30	53	30	38	22
VFO_50	50	62	33	42	22
VFO_100	100	78	40	52	22
VFO_200	200	90	56	68	27
VFO_225	225	95	56	70	27
VFO_300	300	100	65	74	27
VFO_400	400	105	72	87	27
VFO_500	500	110	78	98	27



AMERICAN OAK BARREL

CARVALHO AMERICANO

BARRIS VIRGENS
VIRGEN BARREL

Produzidos com madeira de carvalho americano de alta qualidade, oferecem um perfil único e diferenciador para as bebidas. O interior é tostado conforme as especificações do cliente.

SABORES

Baunilha, coco e especiarias.

Made from high quality American oak, they offer a unique and distinctive profile for the drinks. The inside of the barrels is toasted according to the client's specifications

FLAVORS

Vanilla, coconut and spices.



IDEAL PARA VINHOS TINTOS, BRANCOS, LICORES, AGUARDENTES, BRANDY E WHISKY.

IDEAL FOR RED AND WHITE WINES, LIQUEURS, BRANDIES, BRANDY AND WHISKY.

REF	CAPACIDADE CAPACITY	COMPRIMENTO LENGHT	DIÂMETRO CABEÇA HEAD DIAMETER	DIÂMETRO BOJO BILGE DIAMETER	EXPESSURA THICKNESS
VAO_15	15	40	23	26	22
VAO_15	30	53	30	38	22
VAO_50	50	62	33	42	22
VAO_100	100	78	40	52	22
VAO_200	200	90	56	68	27
VAO_225	225	95	56	70	27
VAO_250	250	95	60	72	27



PEQUENO/SMALL:
1L - 20L



MÉDIO/MEDIUM
30L - 150L



GRANDE/BIG:
200L - 500L

SHERRY OLOROSO

BARRIL TEMPERADO
SEASONED BARREL

Os barris de Sherry Oloroso, provenientes das adegas Sul na Espanha, são fabricados com madeira de carvalho europeu e americano, e foram utilizados para envelhecer o vinho Oloroso por mais de 20 anos.

CARACTERÍSTICAS:

Aromas quentes e complexos, onde predominam notas de nozes, tabaco dourado e folhas de outono, combinadas com tons tostados, vegetais e balsâmicos da madeira nobre.



The Sherry Oloroso barrels, sourced from prestigious Southern wineries in Spain, are made from European and American oak and have been used to age Oloroso wine for over 20 years.

CHARACTERISTICS:

Warm and complex aromas, where notes of nuts, golden tobacco and autumn leaves predominate, combined with toasted, vegetal and balsamic tones from the noble wood

ESTES BARRIS SÃO IDEIAS PARA A MATURAÇÃO E ENVELHECIMENTO DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS COMO WHISKY, BRANDY, COGNAC, RUM, GIN ENTRE OUTRAS.

THESE BARRELS ARE IDEAL FOR MATURING AND AGEING SPIRITS SUCH AS WHISKY, BRANDY, COGNAC, RUM AND GIN, AMONG OTHERS.

REF	CAPACIDADE CAPACITY	COMPRIMENTO LENGHT	DIÂMETRO CABEÇA HEAD DIAMETER	DIÂMETRO BOJO BILGE DIAMETER	EXPESSURA THICKNESS
SO_40	40				
SO_64	64	65	36	46	22
SO_128	128				
SO_200	200	90	56	68	27
SO_225	225	95	56	70	27
SO_250	250	95	60	72	27
SO_500	500	110	78	98	27



PEQUENO/SMALL:
40L - 64L



MÉDIO/MEDIUM
128L - 225L



GRANDE/BIG:
200L - 500L

PEDRO XIMENEX

BARRIL TEMPERADO
SEASONED BARREL

Esses barris, originários de adegas tradicionais no sul da Espanha, foram utilizados para envelhecer o famoso vinho Pedro Ximénez, feito a partir da uva homônima.

CARACTERÍSTICAS :

Apresentam notas de frutas secas como passas, figos e tâmaras, combinadas com toques de mel, xarope de uva, geleia e frutas cristalizadas. Também trazem à tona tons de café torrado, chocolate negro, cacau e licor, proporcionando uma experiência aromática profunda e envolvente.



These barrels, from traditional wineries in the south of Spain, were used to age the famous Pedro Ximénez wine, made from the grape of the same name.

CHARACTERISTICS :

They have notes of dried fruit such as raisins, figs and dates, combined with hints of honey, grape syrup, jam and candied fruit. They also bring out tones of roasted coffee, dark chocolate, cocoa and liqueur, providing a deep and enveloping aromatic experience.

ESTES BARRIS SÃO IDEIAS PARA A MATURAÇÃO E ENVELHECIMENTO DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS COMO WHISKY, BRANDY, COGNAC, RUM, GIN ENTRE OUTRAS.

THESE BARRELS ARE IDEAL FOR MATURING AND AGEING SPIRITS SUCH AS WHISKY, BRANDY, COGNAC, RUM AND GIN, AMONG OTHERS.

REF	CAPACIDADE CAPACITY	COMPRIMENTO LENGHT	DIÂMETRO CABEÇA HEAD DIAMETER	DIÂMETRO BOJO BILGE DIAMETER	EXPESSURA THICKNESS
PX_40	40				
PX_64	64	65	36	46	22
PX_128	128				
PX_200	200	90	56	68	27
PX_225	225	95	56	70	27
PX_250	250	95	60	72	27
PX_500	500	110	78	98	27



AMONTILLAD

BARRIL TEMPERADO
SEASONED BARREL

Feitos a partir de carvalho europeu e americano, provenientes das adegas tradicionais no sul da Espanha, esses barris foram utilizados para envelhecer o distinto vinho Amontillado, elaborado com a uva Palomino.

CARACTERÍSTICAS:

Estes barris retêm as nuances do Amontillado, caracterizado por uma coloração entre o topázio pálido e o âmbar. O bouquet delicado e etéreo traz notas de avelã e plantas aromáticas, complementadas por toques suaves de tabaco escuro e ervas.



Estes barris, provenientes de adegas tradicionais do sul de Espanha, foram utilizados para envelhecer o famoso vinho Pedro Ximénez, produzido a partir da uva com o mesmo nome.

CHARACTERISTICS:

These casks retain the nuances of Amontillado, characterized by a pale topaz to amber color. The delicate, ethereal bouquet brings notes of hazelnut and aromatic plants, complemented by soft hints of dark tobacco and herbs.

ESTES BARRIS SÃO IDEIAS PARA A MATURAÇÃO E ENVELHECIMENTO DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS COMO WHISKY, BRANDY, COGNAC, RUM, GIN ENTRE OUTRAS.

THESE BARRELS ARE IDEAL FOR MATURING AND AGEING SPIRITS SUCH AS WHISKY, BRANDY, COGNAC, RUM AND GIN, AMONG OTHERS.

REF	CAPACIDADE CAPACITY	COMPRIMENTO LENGHT	DIÂMETRO CABEÇA HEAD DIAMETER	DIÂMETRO BOJO BILGE DIAMETER	EXPESSURA THICKNESS
AM_40	40				
AM_64	64	65	36	46	22
AM_128	128				
AM_200	200	90	56	68	27
AM_225	225	95	56	70	27
AM_250	250	95	60	72	27
AM_500	500	110	78	98	27



PEQUENO/SMALL:
40L - 64L



MÉDIO/MEDIUM
128L - 225L



GRANDE/BIG:
200L - 500L

FINO

BARRIL TEMPERADO
SEASONED BARREL

Feitos a partir de carvalho europeu e americano, provenientes das adegas tradicionais no sul da Espanha, proporcionando uma base ideal para o envelhecimento de bebidas premium

CARACTERÍSTICAS:

Esses barris são impregnados com as notas delicadas e sutis do vinho Fino, caracterizado por um perfil seco e fresco, com um toque leve de amêndoas e um bouquet aromático equilibrado.



Made from European and American oak, sourced from traditional wineries in the south of Spain, providing an ideal base for ageing premium drinks.

CHARACTERISTICS:

These barrels are impregnated with the delicate and subtle notes of Fino wine, characterized by a dry and fresh profile, with a light touch of almonds and a balanced aromatic bouquet.

ESTES BARRIS SÃO IDEIAS PARA A MATURAÇÃO E ENVELHECIMENTO DE BEBIDAS ESPIRITUOSAS COMO WHISKY, BRANDY, COGNAC, RUM, GIN ENTRE OUTRAS.

THESE BARRELS ARE IDEAL FOR MATURING AND AGEING SPIRITS SUCH AS WHISKY, BRANDY, COGNAC, RUM AND GIN, AMONG OTHERS.

REF	CAPACIDADE CAPACITY	COMPRIMENTO LENGHT	DIÂMETRO CABEÇA HEAD DIAMETER	DIÂMETRO BOJO BILGE DIAMETER	EXPESSURA THICKNESS
FI_40	40				
FI_64	64	65	36	46	22
FI_128	128				
FI_200	200	90	56	68	27
FI_225	225	95	56	70	27
FI_250	250	95	60	72	27
FI_500	500	110	78	98	27



PEQUENO/SMALL:
40L - 64L



MÉDIO/MEDIUM
128L - 225L



GRANDE/BIG:
200L - 500L

PORTO RUBY

BARRIL TEMPERADO
SEASONED BARREL

Barris, produzidos a partir de carvalho francês e americano, são originários das prestigiadas vinhas no norte de Portugal e foram utilizados para envelhecer vinho do Porto Ruby por mais de 20 anos.

CARACTERÍSTICAS:

Com notas frescas e florais, esses barris carregam o perfil do Porto Ruby, destacando aromas de cereja, framboesa e morango. Esta combinação dá às bebidas um toque frutado e vibrante, proporcionando um envelhecimento refinado e equilibrado.



Barrels, made from French and American oak, originate from prestigious vineyards in the north of Portugal and have been used to age Ruby Port for over 20 years.

CHARACTERISTICS:

With fresh, floral notes, these casks carry the profile of Ruby Port, highlighting aromas of cherry, raspberry and strawberry. This combination gives the drinks a fruity and vibrant touch, providing refined and balanced ageing.

DEAIS PARA O ENVELHECIMENTO DE BEBIDAS
ESPIRITUOSAS COMO WHISKY, RUM, BRANDY, GIN E
COGNAC, CONFERINDO-LHES UM CARÁTER SUAVE,
COMPLEXO E DISTINTO.

IT IS IDEAL FOR AGEING SPIRITS SUCH AS WHISKY, RUM,
BRANDY, GIN AND COGNAC, GIVING THEM A SMOOTH,
COMPLEX AND DISTINCTIVE CHARACTER.

REF	CAPACIDADE CAPACITY	COMPRIMENTO LENGHT	DIÂMETRO CABEÇA HEAD DIAMETER	DIÂMETRO BOJO BILGE DIAMETER	EXPESSURA THICKNESS
RP_40	40				
RP_64	64	65	36	46	22
RP_128	128				
RP_225	225	95	56	70	27
RP_500	500	110	78	98	27



TAWNY PORT

BARRIL TEMPERADO
SEASONED BARREL

Os barris de Porto Tawny, produzidos a partir de carvalho francês e americano, provêm das tradicionais vinhas do norte de Portugal, utilizados para envelhecer vinho do Porto Tawny por mais de 20 anos.

CARACTERÍSTICAS:

Com um perfil aromático fresco e complexo, os barris de Porto Tawny carregam sabores de frutas maduras, figos e ameixas secas, que conferem um toque distinto e frutado às bebidas espirituosas envelhecidas neles.



Tawny Port barrels, made from French and American oak, come from traditional vineyards in the north of Portugal and are used to age Tawny Port for more than 20 years.

CHARACTERISTICS:

With a fresh and complex aromatic profile, Tawny Port barrels carry flavors of ripe fruit, figs and prunes, which give a distinctive, fruity touch to the spirits aged in them..

IDEAIS PARA A MATURAÇÃO DE BEBIDAS COMO WHISKY, BRANDY, RUM, GIN E COGNAC, CONFERINDO-LHES UM ACABAMENTO REFINADO E ENCORPADO.

IDEAL FOR MATURING DRINKS SUCH AS WHISKY, BRANDY, RUM, GIN AND COGNAC, GIVING THEM A REFINED, FULL-BODIED FINISH.

REF	CAPACIDADE CAPACITY	COMPRIMENTO LENGHT	DIÂMETRO CABEÇA HEAD DIAMETER	DIÂMETRO BOJO BILGE DIAMETER	EXPESSURA THICKNESS
TP_40	40				
TP_64	64	65	36	46	22
TP_128	128				
TP_225	225	95	56	70	27
TP_500	500	110	78	98	27

