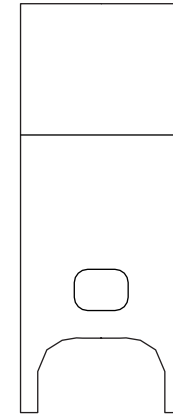




*Quintessa
Saint Helena, California
Picture by Russel MacMaster*



TOWER | 54 HL

El gigante de la casa

41

ES El diseño del TOWER, con sus 54 hl. permite maximizar el espacio de almacenamiento. Se trata de toda una obra de arte, cuyas opciones y accesorios disponibles le dan la funcionalidad que complementa su minimalismo. El TOWER brinda también la posibilidad de fermentar en depósito abierto, facilitando las operaciones en bodega, como las adiciones, el bazuqueo, la supervisión y la limpieza, entre otras.

FR *Le géant de la maison*

Le design de la TOWER, avec ses 54 hl. offre un espace de stockage maximal. Les options et les accessoires de cette œuvre d'art lui confèrent une fonctionnalité qui vient compléter son minimalisme.

La TOWER offre également la possibilité de fermenter en cuve ouverte, facilitant le travail en chai, comme les ajouts, le pigeage, la supervision et le nettoyage, entre autres.

EN *The giant of the house*

TOWER design, with its 54 hl. capacity allows you to maximise storage space. It is a work of art; whose options and accessories give it a functionality that complements its minimalism.

TOWER also offers the possibility of fermenting in an open tank, facilitating the tasks in the cellar, such as additions, stirring, supervision, cleaning, and others.

IT *Il gigante di casa*

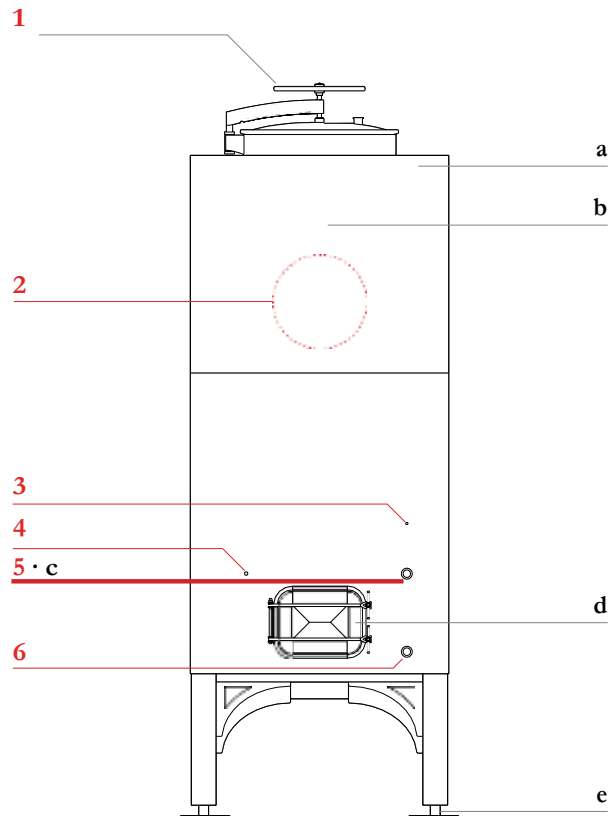
Il design del TOWER, capiente 54 hl consente di massimizzare lo spazio di stoccaggio in cantina. Si tratta di una vera e propria opera d'arte, i cui optional e accessori a disposizione conferiscono le funzionalità che completano la sua forma minimalista.

Il serbatoio TOWER offre anche la possibilità di fermentare a serbatoio aperto, facilitando le operazioni in cantina, come ad esempio correzioni, follatura, supervisione e pulizia.

CONFIGURACIÓN DE SERIE

De série · Standard · Di serie

- ES** 1. Puerta superior / 2. Logotipo de la bodega
3. Sensor de temperatura
4. Racor sacamuestras
5. Racor de trasiego / 6. Racor de vaciado
- FR** 1. Porte supérieure / 2. Logo du domaine
3. Sonde de température
4. Raccord de prise d'échantillon / 5. Raccord de soutirage / 6. Raccord de vidange
- EN** 1. Top Manway / 2. Winery Logo
3. Thermowell / 4. Sample port
5. Racking arm / 6. Drain port
- IT** 1. Portello superiore / 2. Logo del Cliente
o Cantina / 3. Sensore di temperatura
4. Bocchettone di raccolta campioni
5. Bocchettone di travaso
6. Bocchettone di svuotamento



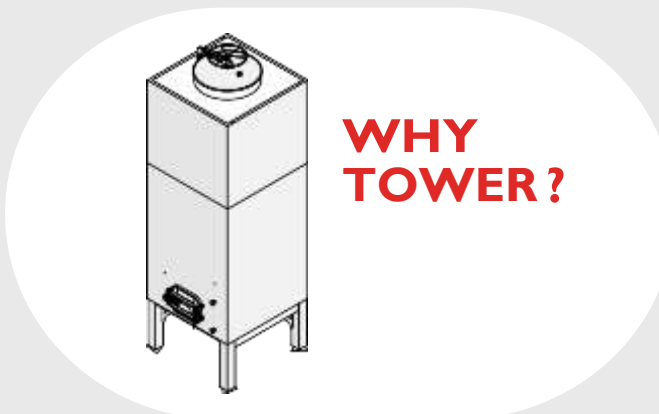
OPCIONES

Options · Options · Optionals

- ES** a. Conducto para remontado / b. Sistema de control de temperatura / c. Buscaclaros
d. Puerta inferior / e. Soporte en acero, hormigón o piedra arenisca
- FR** a. Conduit de remontage
b. Système de régulation de température
c. Coude décanteur / d. Porte inférieure
e. Support de cuve, en acier, béton ou grès
- EN** a. Pump over tubing / b. Embedded Glycol Heating / c. Racking arm / d. Pomace door
e. Steel, concrete or stone tank base
- IT** a. Condotto di risalita / b. Sistema di controllo della temperatura / c. Decantatore
d. Portello inferiore / e. Supporto serbatoio in acciaio, calcestruzzo o pietra arenaria

- ES** · Uso más eficiente del espacio
· Diferentes opciones y accesorios
· Fermentación en depósito abierto

- FR** · Optimisation de l'espace en cave
· Différentes options et accessoires
· Fermentation en cuve ouverte



**WHY
TOWER?**

- EN** · More efficient use of space
· Different options and accessories
· Fermentation in an open tank

- IT** · Spazio meglio sfruttato
· Diversi optional e accessori
· Fermentazione a serbatoio aperto



*Sterling Vineyards
Calistoga, California*