
MMM
M
M

CELLERS
TARRONÉ
1942



Seguit

LOCALIZACIÓN: Batea / DO Terra Alta.

VARIEDADES: Garnacha tinta.

CRIANZA: 12 Meses en bóta de roble francés.

ANÁLISIS: Alcohol 14,5 %

SERVICIO: Entre 15º y 17º C.

ELABORACIÓN

Fermentación controlada a 24º, maceración post-fermentativa de 21 días con remontados cortos. Posteriormente, se separa el vino flor del prensado y después se trasiega el vino en barricas de 300 litros de roble francés para proceder a la crianza. Embotellado y reposo en botella hasta su salida al mercado.

VENDIMIA

Vendimia selectiva en cajas de 15 kilos, durante la segunda quincena de septiembre.

CATA

Color rubí intenso. Amplio registro de aromas balsámicos con notas cremosas de fruta confitada. En boca es muy agradable, bien equilibrado, con taninos dulces, redondos, que recuerdan a frutas maduras y notas especiadas. De final largo y persistente, dejando un posgusto mineral.

ARMONÍA

A partir del momento que sale al mercado, evoluciona y madura favorablemente en botella hasta unos 6-7 años más.
