

---

---

MMM  
M  
M

---

---

CELLERS  
**TARRONÉ**  
1942



---

---

# Punt i...

---

---

**LOCALIZACIÓN:** Batea / DO Terra Alta.

---

**VARIEDADES:** Garnacha tinta+ Syrah.

---

**CRIANZA:** 6 Meses en barrica de roble francés.

---

**ANÁLISIS:** Alcohol 14,5 %

---

**SERVICIO:** Entre 15° y 17° C.

---

---

## ELABORACIÓN

Fermentación controlada a 24°, maceración post-fermentativa de 21 días con remontados cortos. Posteriormente se separa el vino flor del prensado y después de los trasiegos se traslada a barricas de 300l. de roble francés, para proceder al envejecimiento. Embotellado y reposo hasta su salida al mercado.

---

## VENDIMIA

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

---

## CATA

Color rojo cereza intenso, de capa media-alta. Aroma agradable y fresco con ligeras notas de frutas rojas sobre fondo mineral. En boca es muy expresivo, afrutado, con taninos dulces y un gran potencial. Final largo y persistente. Muy equilibrado.

---

## ARMONÍA

Ideal para acompañar carnes rojas a la brasa acompañadas de patatas a la brasa, con tabla de embutidos ibéricos y pan tostado o con tomate, carnes de caza estofadas o ternera al horno.

---