

MMM
M
M

CELLERS
TARRONÉ
1942



A Part

LOCALITZACIÓ: Batea / DO Terra Alta.

VARIETATS: Garnatxa Blanca 100%.

CRIANÇA: 6 mesos en bótes d'acàcia.

ANÀLISI: Alcohol 13,5%

SERVEI: Entre 8° i 10° C.

ELABORACIÓ

La fermentació alcohòlica està controlada. Es desenvolupa majoritàriament en bótes d'acàcia de 500 litres, excepte una petita part que ho fa en dipòsit d'acer inoxidable. El vi aconseguirà untuositat, cremositat i sedositat gràcies a una criança de sis mesos amb les mares i amb battonages setmanals.

VEREMA

Verema manual, en el punt òptim de maduració. Se seleccionen les vinyes més velles de garnatxa blanca de les finques de la família.

TAST

Un vi de color or blanc amb tonalitats groc palla i reflexos pàl·lids. Moviment rodó i bona densitat, amb una llàgrima que cau lentament per les parets de la copa. Aromes cítrics i tocs anisats, amb un ventall aromàtic que s'expandeix amb la copa en moviment. Aromes florals, de fruita de pinyol (com el préssec i les prunes), la pinya, la terra blanca i el sol. En un segons pla es percep les sensacions del pas per bótes i la criança. Nas complex i ple d'harmonia.

En boca és un vi untuós, dens i amb pes. Pas ferm en boca. Sedós. No deixa indiferent. Amb bona acidesa que dona llargada al vi, sense aturador. Un post-gust llarg i profund amb intensos aromes de fruita de pinyol. Lleuger record a terra blanca i vermella i, al final, notes salines pròpies de la garnatxa blanca.

HARMONIA: Ideal per acompanyar formatges curats o greixosos, pa amb tomàquet amb pernil i embotits, patates xips, peix blanc amb verdures al forn, pollastre o conill al romaní, també amb arrossos de peix o de marisc, cremes lleugeres de verdures, pasta amb salsa de formatge o de bolets.