

MMM
M
M

CELLERS
TARRONÉ
1942



Merian Rosat

Vi Ecològic

LOCALITZACIÓ: Batea / DO Terra Alta.

VARIETATS: Garnatxa negra ecològica

CRIANÇA: 4 Mesos amb lies.

ANÀLISI: Alcohol 13,5 %

SERVEI: Entre 5° i 10° C.

ELABORACIÓ

És un rosat de premsada directa. El raïm entra al celler i molt ràpidament es premsa per a que la extracció de color sigui la mínima. Els coneixements venen de la taula coneixement específic. posterior criança amb lies durant quatre mesos amb battonage.

VEREMA

Verema manual, en el punt òptim de maduració, de raïms seleccionats amb les millors característiques per fer vi rosat.

TAST

Color salmó pà•lid, amb el ribet més intens. En nas te una intensa expressió de fruites roges, delicades notes florals i un rere fons mineral. La boca és golosa, llaminera i molt fresca, té un post gust llarg que ens invita a prendre una altra copa. És un vi ben equilibrat entre estructura i frescor.

HARMONIA

És un vi molt versàtil pot maridar perfectament amb amanides amb vinagretes suaus, amb pastes i arrossos amb salses marineres, amb peixos tant blaus com blancs i especialment amb el sushi, mariscos, formatges cremosos tipus brie i camembert, amb carns rostides i a la brasa i perquè no, amb uns bons postres, la dolçor del plat, contrasta molt bé amb la frescor del vi.

