

---

---

MMM  
M  
M

---

---

CELLERS  
**TARRONÉ**  
1942



---

---

# Sisquera Blanc

---

---

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

---

**VARIETATS:** Garnatxa blanca i Macabeu.

---

**CRIANÇA:** No.

---

**ANÀLISI:** Alcohol 13 %

---

**SERVEI:** Entre 6° i 8° C.

---

---

## ELABORACIÓ

Fermentació controlada a 18°C.

---

## VEREMA

Verema manual en el punt òptim de maduració.

---

## TAST

Color groc pàl·lid i brillant. Aroma agradable, afruitat amb notes de poma i pera. Quan l'oxigenem lentament, surten notes de flor blanca molt elegants. En boca és fresc, suau i molt ben estructurat entre alcohol i acidesa, deixant un final molt característic.

---

## HARMONIA

Ideal per acompanyar peix i carns blanques, cuinades al forn amb espècies o a la planxa, amb un raig d'oli d'oliva verge extra d'arbequina. També amb arrossos cremosos i suaus, o amb arrossos de peix i marisc.

---