

ALOJA NEGRE

Vino tinto de media crianza con DO Montsant
2018

DESCRIPCIÓN DEL VINO

Vino tinto representativo de la DO Montsant. Elaborado con garnachas y cariñenas cultivadas en diferentes tipos de suelos. La garnacha nos aporta fruta y volumen, mientras que la cariñena da color y estructura. En el coupage también interviene un poco de cabernet sauvignon, que ofrece más carnosidad al vino. El Aloja Negre es un vino fresco, mineral, especiado y agradable, fácil de tomar, sea a copas o acompañando infinidad de platos.

ENÓLOGO

Toni Coca



45% GARNACHA
25% CARIÑENA
15% CABERNET Y 15% SYRAH



VIÑAS VIEJAS
DE 15 A 90 AÑOS



SUELO DE ARCILLA, GRANITO,
CALCÁREO Y PIZARRA



VINO JOVEN ENVEJECIDO
3 MESES EN BARRICA DE ROBLE
Y 1 AÑO EN DEPÓSITO DE CEMENTO



VEGANO



VIÑEDOS EN
CONVERSIÓN
ECOLÓGICA



NOTA DE CATA

- Cereza oscura intensa. Ribete rojizo.
- Aromas de bosque, golosinas, manzana caramelizada de feria. Notas dulces de fruta roja y fruta negra madura. Notas de hierbas y especias dulces.
- Ataque carnosos, contundente pero delicado. Intensidad de fruta roja madura, especiosos y balsámicos. Moras, pimienta negra y enebro. Taninos suaves y agradables, bien estructurados. Persistente.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 14.50% - Azúcares 0.80 g/l
Acidez 5.20 g/l - pH 3.44
Producción: 8.000 botellas (75cl - 1,5L)

MARIDAJE GASTRONÓMICO

Ideal con: Sepia con su melsa, alubias y camarones al ajillo.

Maridaje general: Carnes blancas y rojas, carnes de caza, platos especia- dos, quesos.

Platos recomendados: Pollo con ciruelas y piñones, entrecot de ternera a la brasa, esqueixada de bacalao, conejo con cigalas, berenjenas al horno.

MARIDAJE MUSICAL

- *All of Me* by John Legend
- *Mothers Journey* by Yann Tiersen

Coca i Fitó
CELLER



info@cocaifito.cat - www.cocaifito.cat - Tel. +34 619 776 948
Avinguda Onze de Setembre s/n - 43736 El Masroig (Tarragona) - Catalunya - Spain