

COCA I FITÓ D'AMBRE

Vino dulce blanco de vendimia tardía con DO Terra Alta

DESCRIPCIÓN DEL VINO

Vino dulce elaborado con uva procedente de viñas viejas de garnacha blanca y roja. Vino de vendimia tardía envejecido en pequeñas barricas de roble francés. Una ventana con aire fresco de otoño, frutas secas, naranja, miel. Un vino de aperitivo para disfrutarlo sólo o bien acompañando quesos cremosos, carnes con ciruelas y orejones, membrillo, cítricos.

ENÓLOGO

Toni Coca



100% GARNACHA BLANCA



VIÑEDOS VIEJOS
DE 35 A 80 AÑOS



SUELO CALCÁREO CON ARCILLA,
POBRE EN MATERIA ORGÁNICA,
BIEN DRENADO Y SECO



12 MESES EN BARRICA
DE ROBLE FRANCÉS



VEGANO



NOTA DE CATA

Ámbar, caoba claro brillante.

Otoño, frutas secas como orejones y ciruelas. Miel, piel de naranja confitada, manzana madura, almendra fresca.

Dulce refrescante, con nervio. Frutos secos, almendras, dátiles, castañas, toffee, miel, piel de naranja, higos, cítricos confitados. Buena acidez, largo y untuoso, muy equilibrado.

DADES TÈCNIQUES

Alcohol 16,00% - Azúcares 99,99 g/l

Acidez 4,20 g/l - pH 3,48

Levaduras propias

Producción: 1.600 botellas (37,5cl)

MARIDAJE GASTRONÓMICO

Ideal con: Pato a la naranja.

Maridaje general: Como aperitivo, quesos cremosos y quesos azules, aves confitadas, carnes blancas y rojas con salsa de orejones, ciruelas y piñones, pasteles con cítricos.

Platos recomendados: Camembert, foie-gras, pavo con ciruelas y piñones, confit de pato con higos, pastel de limón y naranja, requesón con miel, membrillo.

MARIDAJE MUSICAL

Sunset on M. by Dardust

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) - Cataluña - España