

COCA I FITÓ BLANC

Vino blanco ecológico con DO Montsant
2022

DESCRIPCIÓN DEL VINO

Vino blanco joven de la DO Montsant de garnacha blanca en cultivo ecológico. Pequeña crianza sobre lías. Vino mineral con buena tensión y fresco. Fruta tropical, fruta de carne blanca y fruta verde como la lima. Refrescante. Notas herbáceas, balsámicas y salinas. El envejecimiento en botella le da cremosidad.

ENÓLOGO

Toni Coca



100% GARNACHA BLANCA



CEPAS
DE 20 A 35 AÑOS



LLICORELLA
ARCILLA ROJA



VINO JOVEN.
PEQUEÑA CRIANZA DE 3
MESES SOBRE LIAS



VEGANO



ECOLÓGICO

NOTA DE CATA

👁️ Pálido, con tonalidades grises y verdosas.

👃️ Aromas a fruta verde, lima, herbáceo, flores blancas, notas de mentol, anísido, notas tropicales. Muy vivo.

👄 Entrada fresca y envolvente en boca. Fruta tropical, lima, notas mentoladas, manzana verde. Final salino y con notas de jengibre. Fresco y persistente. Evoluciona hacia notas ahumadas como de cerilla y de miel.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 14,00% - Azúcares 1,6g/l
Acidez 5,4 g/l - pH 3,37
Levaduras propias.
Producción: 5.300 botellas [75cl]



MARIDAGE GASTRONÓMICO

Ideal con: Tataki de salmón y atún con aguacate.

Maridage general: Platos de pasta, ensaladas con pescado, pizzas, quesos de pasta blanda, pescados de carne blanca, carnes a la plancha, verduras a la brasa.

Platos recomendados: Guisado de guisantes con jamón; ensalada de lechugas, tomate y ventresca; ensalda de pulpo con lima, cebolla tierna, aguacate y fresones; bacalao con pasas y piñones; calamares rellenos; manitas de cerdo.

MARIDAGE MUSICAL

Dancing Horses by Denise Young

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