

COCA I FITÓ DOLÇ

Vino dulce tinto de vendimia tardía con D.O. Montsant

DESCRIPCIÓN DEL VINO

Vino dulce elaborado con viñas viejas de garnacha y cariñena sobre suelo arcillo-calcáreo. Vino de vendimia tardía envejecido en madera de roble francés y de cerezo. Es un vino con mucha frescura, limpio, lleno de fruta negra madura, con muchas notas especiadas y matices de evolución, nada empalagoso. Se podría considerar un vino de aperitivo, para tomar sólo, o bien para acompañar carnes, quesos o chocolates. Un vino seductor para ocasiones especiales.

ENÓLOGO: Toni Coca



60% GARNACHA
40% CARIÑENA



VIÑAS VIEJAS
DE 40 A 80 AÑOS



SUELOS DE ARCILLA Y
CALCÁREO-GRANÍTICO



12 MESES EN BARRICAS
MIXTAS DE ROBLE FRANCÉS
Y MADERA DE CEREZO



VEGANO



VIÑEDOS EN
CONVERSIÓN ECOLÓGICA



NOTA DE CATA

- Cereza picota intenso, ribete granate de juventud.
- Encantador por su dulzura, fresas de bosque, cereza madura, violetas, especiado, fresco.
- Potencia en boca con entrada sedosa. Bastante dulzura pero con mucha frescura, nada empalagoso. Fruta negra madura junto con fruta fresca como fresas del bosque y nísperos maduros; violetas, albaricoque y melocotón seco, chocolate blanco, canela, incienso y humo de hoguera. Bastante especiado. Un vino con un retrogusto bastante largo.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 16,00% - Azúcares 131,40 g/l
Acidez 6,40 g/l - pH 3,29
Levaduras propias
Producción: 700 botellas (37,5 cl)

MARIDAJE GASTRONÓMICO

Ideal con: Pavlova (merengue) con crema catalana, fresas y frutas del bosque.

Maridaje general: Como aperitivo, platos con base de chocolate negro, crepes salados, carnes de caza, quesos azules.

Platos recomendados: Pastel de chocolate y avellanas, queso Stilton, foie de pato, civet de jabalí, jamón ibérico, anguila ahumada, pato Pekín.

MARIDAJE MUSICAL

Nightingale by Lo Mimieux

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