

COCA I FITÓ JADE

Vi negre de vinyes velles amb DO Montsant
2018

DESCRIPCIÓ DEL VI

Vi negre de la DO Montsant elaborat amb una selecció acurada de raïms de vinyes velles procedents d'una gran diversitat de sòls, i que envelleix en botes de roure i en ous de micro oxigenació. Com a resultat s'obté un vi d'identitat marcada, elegant, equilibrat, rodó i amable; ric en matisos i alhora subtil. Bona estructura, frescor, fruita i intensitat. Un vi per gaudir.

ENÒLEGS

Toni Coca



40% GARNATXA
38% CARINYENA
12% CABERNET SAUVIGNON
10% SIRÀ



VINYES VELLES
DE 20 A 90 ANYS



SÒL PINOLENC,
CALCARI-GRANÍTIC,
ARGILÓS I PISSARRA



12 MESOS BOTA
ROURE FRANCÈS I AMERICÀ
I OUS DE MICRO-OXIGENACIÓ



VEGÀ



VINYES EN CONVERSIÓ
ECOLÒGICA

NOTA DE TAST

Cirera picota intens i brillant.

Notes dolces de fruita negra madura, amb espècies (anís), cirera i pruna negra. Notes d'espècies dolces integrades i tocs de tabac i xocolata. Delicat, harmoniós i subtil. La fusta està sensiblement present en nas i en boca.

Carnós i delicat, fresc i amb cos. Notes intenses de fruita vermella àcida, especiats i balsàmics molt ben integrats com si fossin un de sol. Fruites vermelles, llorer. Tanins presents però madurs, vellutats, suaus, frescos. Vi amb una bona persistència.



DADES TÈCNIQUES

Alcohol 14,50% - Sucres 0,78 g/l
Acidesa 4,9 g/l - pH 3,13
Llevats propis
Producció: 13.730 ampolles (75cl)

MARIDATGE GASTRONÒMIC

Ideal amb: Tataki de vedella amb cítrics i fruits vermells de bosc.

Maridatge general: Carns vermelles, carns de caça, plats especiats, formatges curats, cacau, amanides de pasta i fruites.

Plats recomanats: Cua de bou; espatlla de xai; civet de senglar; faisà rostit amb prunes; formatge blau; xocolata negra.

MARIDATGE MUSICAL

Una Mattina by Ludovic Einaudi

Coca i Fitó
— CELLER —

info@cocaifito.cat - www.cocaifito.cat



Instagram

Avinguda Onze de Setembre s/n - 43736 El Masroig (Tarragona) - Catalunya - Spain · Tel. +34 619 776 948