



COCA I FITÓ D'OR

Vino Blanco de viñas viejas con crianza y DO Terra Alta
2022

DESCRIPCIÓN DEL VINO

Vino blanco con crianza de la DO Terra Alta. Elaborado con uvas de vides viejas de garnacha blanca y macabeo. Envejecido en barricas de roble francés y en huevos de cemento. Vino de evolución, es decir, que va cambiando su aspecto olfativo y de paladar a medida que se oxigena. Nos ofrece flores blancas y frutas de carne blanca, evolucionando hacia el melocotón, albaricoque y membrillo. Notas cítricas y especiadas. Fresco y persistente.

ENÓLOGO: Toni Coca



80% GARNACHA BLANCA
20% MACABEO



VIÑAS VIEJAS
DE 35 A 80 AÑOS



SUELO ARCILLOSO-CALCÁREO,
POBRE EN MATERIA ORGÁNICA,
BIEN DRENADO Y SECO



VEGANO



80% DEL VINO
6 MESES EN BARRICA
DE ROBLE FRANCÉS



20% DEL VINO
6 MESES EN
HUEVOS DE CEMENTO



NOTA DE CATA

Paja tostada, reflejos dorados, brillante y glicérico.

Aromas a ropa limpia, flor blanca, tabaco, cítrico, pimienta verde asado; especiado y mineral.

Buen equilibrio entre el alcohol y la acidez. Níspero, albaricoque, piel de naranja, fruta en licor, pimienta de Jamaica, vainilla y tabaco inglés. Evoluciona en copa hacia notas de miel y de membrillo. Persistente y fresco.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 14,00% - Azúcares 0,70 g/l
Acidez 5,0 g/l - pH 3,37
Levaduras propias
Producción: 3.000 botellas (75cl)

MARIDAJE GASTRONÓMICO

Ideal con: Rape con salsa de coco y trompetas de la muerte.

Maridaje general: Platos especiados, sushi, risottos, pescados grasos y ahumados, platos con una base de sofrito y platos grasos.

Platos recomendados: Arroz con gale-ras; lenguado a la naranja o meunière; rape al ajillo; bacalao con muselina de ajo; pastel de cabracho.

MARIDAJE MUSICAL

2CELLOS by London Symphony Orchestra

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 - Spain