

COCA I FITÓ ROSA

Vi rosat de finca amb DO Montsant
2022

DESCRIPCIÓ DEL VI

Vi rosat amb personalitat de vi negre. És un vi de finca monovarietal de syrah amb una petita criança en bóta. El resultat és un vi fresc i llaminer, amb bona estructura i complexitat. Un vi rosat amb capacitat d'envellir mantenint la frescor i el color del primer dia. Vi gastronòmic que pot maridar amb tota classe de menjars.

ENÒLEG

Toni Coca



100% SYRAH



VINYES
DE 30 A 40 ANYS



SÒL PINYOLENC,
CALCARI-GRANÍTIC



20% DEL VI
4 MESOS BOTA
DE ROURE FRANCÈS



VEGÀ



PRODUCCIÓ
ECOLÒGICA



NOTA DE TAST

- Rubí profund i brillant. Reflexos vermellorsos.
- Afruitat, cirera, notes balsàmiques i dolces, confitura de tomàquet, magrana, aranja i amb un toc especiat de la bóta.
- Un rosat amb personalitat. Ple i fresc en boca. Mineral, herbes aromàtiques (sàlvia i menta), cirera, magrana, lleugerament tànnic. Fresc i amb un rere gust a gerds i maduixa. Ofereix més fruita i frescor durant el primer any i evoluciona cap a notes més balsàmiques. Bona persistència.

DADES TÈCNIQUES

Alcohol 14,00% - Sucre 0,90g/l
Acidesa 5,0 g/l - pH 3.38
Llevats propis
Producció: 2.400 ampolles (75cl)

MARIDATGE GASTRONÒMIC

Ideal amb: Farcell de pasta d'arròs farcit de remolatxa, pastanaga i tonyina amb vinagreta de mostassa.

Maridatge general: arrossos de peix, pastes ben condimentades i tàrtars de peix, plats amb base de sofregit i plats grassos, formatges de pasta tova no molt potents.

Plats recomanats: Sopa de pescadors; mandonguilles amb samfaina; fideus rossejats; arròs amb espardenyes; pop a la brasa; ortigues de mar fregides.

MARIDATGE MUSICAL

- *Adore by Jasmine Thomson*
- *Rainy Day Woman by Kat Edmonson*
- *Days of Wine and Roses by F. Sinatra*
- *Tous les Garçons et les Filles by F. Hardy*
- *Is This Gonna be my Lucky Summer? By Tommy Dorsey*

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