

COCA I FITÓ NATURA

Vi negre jove, conreu ecològic, DO Montsant
2022

DESCRIPCIÓ DEL VI

Vi negre jove de conreu ecològic. Elaborat amb raïms de vinya jove i vella de garnatxa negra, carinyena, sirà i cabernet sauvignon. Fermentació amb llevats salvatges de la mateixa vinya. Aquest vi transmet l'energia i frescor de la DO Montsant. Un vi molt net, sense els atributs de la fusta. Un vi fresc, ple de fruita àcida, viu, mineral, untuós i sedós.

ENÒLEG: Toni Coca



50% GARNATXA
25% CARINYENA
15% SIRÀ
10% CABERNET S.



VINYES VELLES
DE 10 A 40 ANYS



SÒL PINYOLENC,
CALCARI-GRANÍTIC,
ARGILÓS I PISSARRA



VI JOVE



VEGÀ



PRODUCCIÓ
ECOLÒGICA



NOTA DE TAST

- Cirera, brillant, viu, ribet violaci.
- Fruita vermella fresca, cítric, pell de llimona, especiats i notes d'herbes aromàtiques.
- Entrada fresca i mineral. Fruita vermella àcida, notes de llimona, espècies fresques. Taní envoltant i sedós. Vi rodó i equilibrat.

DADES TÈCNIQUES

Alcohol 14,50% - Sucre 1,20g/l
Acidesa 5,1 g/l - pH 3,65
Llevats propis
Producció: 35.200 ampolles (75cl)

MARIDATGE GASTRONÒMIC

Ideal amb: Xató (amanida d'escarola amb bacallà esqueixat, i anxova).

Maridatge general: Verdures a la brasa, carns blanques i vermelles, guisats i estofats, aperitius, peixos blaus i de carn blanca, patés, formatges frescos i formatge d'ovella curat.

Plats recomanats: Tajine de pollastre i verdures amb cítrics, lluç a la biscaïna, arròs mar i muntanya, conill amb escamarlans i xocolata, verdures a la brasa amb salsa de romesco.

MARIDATGE MUSICAL

Suu
Tant de bo