

COCA I FITÓ NU

Vino tinto ecológico sin sulfitos añadidos con DO Montsant
2023

DESCRIPCIÓN DEL VINO

Vino joven de garnacha tinta procedente de viñedos viejos, de cultivo ecológico y sin sulfitos añadidos. Un vino al desnudo. Libre expresión de la garnacha tinta junto a la naturaleza que la rodea. Un vino muy fresco, vivo, mineral, lleno de fruta madura, untuoso y sedoso. Expresa de forma sincera el terroir y la esencia de la garnacha tinta.

ENÓLOGO

Toni Coca



100% GARNACHA



VIÑAS VIEJAS
DE 60 AÑOS



SUELO CALCÁREO



VINO JOVEN



VEGANO



ECOLÓGICO
SIN SULFITOS AÑADIDOS



NOTA DE CATA

- Cereza picota y mora, capa media alta, brillante y vivo, ribete azulado.
- Fruta fresca, cereza, fruta roja ácida, notas anisadas y balsámicas, un toque cítrico, fresco y vegetal.
- Fruta negra, mezcla de mora y piel de naranja, notas de ciruela. Muy vivo, con nervio y buena tensión, recuerda la piedra, la mina de lápiz. Carnoso, delicado y fresco. Taninos maduros, frescos y sedosos. Muy goloso. Buena persistencia en boca.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 15,00% - Azúcares 1,00 g/l
Acidez 5,4 g/l - pH 3,50
Levaduras propias-sin sulfitos añadidos
Producción: 2.590 botellas (75cl)

MARIDAJE GASTRONÓMICO

Ideal con: Tajine de pollo y verduras con cítricos.

Maridaje general: Carnes y verduras a la brasa, carnes de cordero y cerdo de cocción lenta, guisos y estofados con salsas oscuras, como salsas de vino. Platos de mar y montaña, platillos del Empordà. Quesos lavados.

Platos recomendados: Carrilleras de cerdo; pulpo a la brasa o a feira; pollo al curry; estofado de ternera; conejo con cigalas y chocolate; mini zanahorias a la brasa con salsa de romesco.

MARIDATGE MUSICAL

Got To Love Somebody by Sister Sledge

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