

JASPI BLANC

Vi blanc jove de vinyes velles amb DO Terra Alta
2023

DESCRIPCIÓ DEL VI

Vi blanc jove elaborat amb raïm procedent de vinyes velles. Té un toc de criança sobre les mares (llevats) que aporta gust i cremositat. És un vi dissenyat per a tota classe de paladars. Aromes de flors blanques com les del taronger o de l'acàcia. Gust de fruites de carn blanca com la pera llimonera i la poma verda, així com tons cítrics i d'herbes de bosc mediterrani. Un vi fresc i agradable.

ENÒLEG: Toni Coca



70% GARNATXA BLANCA
30% MACABEU



VINYES VELLES
DE 20 A 60 ANYS



SÒL ARGILÓS AMB CALÇ,
POBRE EN MATÈRIA ORGÀNICA,
BEN DRENAT I SEC



VI JOVE
ENVELLIT 4 MESOS SOBRE MARES
EN TINES D'ACER INOXIDABLE



VEGÀ



NOTA DE TAST

Palla brillant, net.

Aromes a flors blanques com l'acàcia, flor de taronger, fruites fresques d'os com l'albercoc i de carn blanca (pera i poma); herbes aromàtiques i notes vegetals.

Entrada en boca cítrica i untuosa. Notes de taronger i mimosa, herbes aromàtiques, tocs de meló i regalèssia, mineral. Final salí i a ginebre. Fresc, cremós, madur i persistent. Evoluciona amb el temps cap a notes fumades i de mel.

DADES TÈCNiques

Alcohol 13,50% - Sucres 0,70 g/l
Acidesa 5,60 g/l - pH 3,16
Llevats propis
Producció: 7.000 ampolles (75cl)

MARIDATGE GASTRONÒMIC

Ideal amb: Raviolis d'espinaçs i mató.

Maridatge general: Plats de pasta com raviolis, amanides de tomàquet i formatge fresc condimentades amb vinagretes i herbes aromàtiques, guisats de lleties i de carn. Marida molt bé amb formatges de pasta tova, curats i blaus.

Plats recomanats: Xató; arròs amb verdures; canalons d'espinaçs; bunyols de bacallà; calamars a la planxa.

MARIDATGE MUSICAL

Tell Mama by Etta James

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