

JASPI BLANC

Vino blanco joven de viñedos viejos con DO Terra Alta
2023

DESCRIPCIÓN DEL VINO

Vino blanco joven de la DO Terra Alta, elaborado con uvas procedente de viñedos viejos. Tiene un toque de crianza sobre lías (levaduras) que aporta sabor y cremosidad. Es un vino diseñado para todo tipo de paladares. Aromas de flores blancas como las del naranjo o las acacias. Sabor a frutas de carne blanca como la pera limonera y la manzana verde, así como tonos cítricos y de hierbas de bosque mediterráneo. Un vino fresco y agradable.

ENÓLOGO: Toni Coca



70% GARNACHA BLANCA
30% MACABEO



VIÑEDOS VIEJOS
DE 20 A 60 AÑOS



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



VINO JOVEN
CRIANZA DE 4 MESOS SOBRE LÍAS
EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE



VEGANO



NOTA DE CATA

👁️ Paja brillante, limpio.

👃 Aromas a flores blancas como la acacia, flor de naranjo, frutas frescas de hueso como el albaricoque y de carne blanca (pera y manzana), hierbas aromáticas y notas vegetales.

👄 Entrada en boca cítrica y untuosa. Notas de naranjo y mimosa, hierbas aromáticas, toques de melón y regaliz, mineral. Final salino y jengibre. Fresco, cremoso, maduro y persistente. Evoluciona con el tiempo hacia notas ahumadas y de miel.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 13,50% - Azúcares 0,70 g/l
Acidez 5,60 g/l - pH 3,16
Levaduras propias
Producción: 7.000 botellas (75cl)

MARIDAJE GASTRONÓMICO

Ideal con: Raviolis de espinacas y requesón.

Maridaje general: Platos de pasta como raviolis, ensalada de tomate y queso fresco condimentada con vinagreta y hierbas aromáticas, guisos de lentejas y de carne. Marida muy bien con quesos de pasta blanda, curados y azules.

Platos recomendados: Xató, arroz con verduras, canelones de espinacas, buñuelos de bacalao y calamares a la plancha.

MARIDAJE 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