

# COCA I FITÓ D'AMBRE

Vi dolç natural blanc amb DO Terra Alta

## DESCRIPCIÓ DEL VI

Vi dolç elaborat amb raïm procedent de vinyes velles de garnatxa blanca. Vi de verema tardana envellit en petites botes de roure francès. Una finestra amb aire fresc de tardor, fruites assecades, taronja, fruits secs, mel. Un vi d'aperitiu per gaudir-lo sol o bé com a acompanyant de formatges cremosos, plats amb prunes i orellanes, codonyat, cítrics.

## ENÒLEG

Toni Coca



100% GARNATXA BLANCA



VINYES VELLES  
DE 35 A 80 ANYS



SÒL CALCARI AMB ARGILA,  
POBRE EN MATÈRIA ORGÀNICA,  
BEN DRENAT I SEC



12 MESOS BOTA  
ROURE FRANCÈS



VEGÀ



ECOLÒGIC



## NOTA DE TAST

Ambre, caoba clar brillant.

Tardor, fruites assecades com orellanes i prunes. Mel, pell de taronja confitada, poma madura, ametlla fresca.

Dolç refrescant, amb nervi. Fruits secs, ametlles, dàtils, castanyes, toffee, mel, pell de taronja, figues, cítrics confitats. Bona acidesa, llarg i untuós, equilibrat.

## DADES TÈCNiques

Alcohol 16,00% - Sucres 99,99 g/l  
Acidesa 4,20 g/l - pH 3,48  
Llevats propis  
Producció: 1.600 ampolles (37,5cl)

## MARIDATGE GASTRONÒMIC

*Ideal amb:* Ànec a la taronja.

*Maridatge general:* Com aperitiu, formatges cremosos i formatges blaus, aus confitades, carns blanques i vermelles amb salsa de prunes i pinyons, pastissos amb cítrics.

*Plats recomanats:* Stilton; Camembert; foie-gras; gall d'indi amb prunes i pinyons; confit d'ànec amb figues; pastís de llimona i taronja; mel i mató; codonyat.

## MARIDATGE MUSICAL

*Sunset on M. by Dardust*

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