

COCA I FITÓ DOLÇ

Vi naturalment dolç negre amb DO Montsant

DESCRIPCIÓ DEL VI

Vi dolç elaborat amb vinyes velles de garnatxa i carinyena en sòls argilo-calcaris. Vi de verema tardana envellit en fusta de roure francès i de cirerer. És un vi amb molta frescor; net, ple de fruita negra madura, amb forces notes especiades i matisos d'evolució, gens embafador. Es pot considerar un vi d'aperitiu, per prendre sol, o bé per acompanyar carns, formatges o xocolates. Un vi seductor per a ocasions especials.

ENÒLEG: Toni Coca



60% GARNATXA NEGRA
40% CARINYENA



VINYES VELLES
DE 40 A 80 ANYS



SÒL PINYOLENC,
CALCARI-GRANÍTIC



12 MESOS BOTES MIXTES
DE ROURE FRANCÈS I CIRERER



VEGÀ



VINYES EN CONVERSIÓ
ECOLÒGICA



NOTA DE TAST

Cirera picota intens, rivet granat de joventut.

Encisador per la seva dolçor. Maduixes de bosc, cirera madura, violetes, especiat, fresc.

Potència en boca amb entrada sedosa. Força dolçor però amb molta frescor, gens embafador. Fruita negra madura junt amb fruita fresca com maduixes de bosc i nespra madur; violetes, albercoc, préssec sec, xocolata blanca, canyella, encens i fum de foguera. Força especiat. Llarg rere gust.

DADES TÈCNiques

Alcohol 16,00% - Sucres 131,40 g/l
Acidesa 6,40 g/l - pH 3,29 · Llevats propis
Producció: 900 ampolles (37,5cl)

MARIDATGE GASTRONÒMIC

Ideal amb: Pavlova (merenga) amb crema catalana, maduixes i fruites del bosc.

Maridatge general: Com aperitiu, plats amb una base de xocolata negra, creps salats, carns de caça, formatges blaus.

Plats recomanats: Pastís de xocolata i avellanes; formatge Stilton; foie d'ànec; civet de senglar; pernil Ibèric; anguila fumada; ànec Pequin.

MARIDATGE MUSICAL

Nightingale by Lo Mimiex

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