

COCA I FITÓ GARNATXA

Vi negre de vinyes velles amb DO Montsant
2014

DESCRIPCIÓ DEL VI

Vi varietal de garnatxa procedent de vinyes velles. Elaborat amb una selecció dels millors gotims d'aquesta varietat. Criança d'un any en bota francesa de gra fi. Força aromàtic, és delicat, elegant i untuós. Fruita vermella, balsàmics i especiats dolços; refrescant. Un vi ple de matisos amb un llarg recorregut.

ENÒLEG

Toni Coca



100% GARNATXA



VINYES VELLES
DE 60 A 80 ANYS



SÒL ARGILA VERMELLA
AMB PEDRA CALCÀRIA
I LLICORELLA



12 MESOS BOTA
NOVA DE ROURE FRANCÈS



VEGÀ



VINYES EN CONVERSIÓ
ECOLÒGICA



NOTA DE TAST

- Pruna negra de mitja intensitat. Rivet violaci i llàgrimes tenyides.
- Càlid i perfumat. Aromes nets de fruita madura barrejada amb notes de romaní i farigola; sensació balsàmica suau evolucionant cap a fruita més vermella com la cirera i pell de taronja confitada; tocs d'espècies dolces.
- Fresc, ample i elegant. Notes cítriques confitades i de fruita vermella fresca, préssec blanc; gelea de fruites negres, garrofa, licor de cireres i cassis, tocs de taronja amb xocolata; cacau amarg i espècies, com el clau i el pebre rosa, coco; terrós, notes d'herbes de sota-bosc, farigola. Llarg rere gust. Un vi ple de matisos.

DADES TÈCNIQUES

Alcohol 14,50% - Sucres 0,70 g/l
Acidesa 5,3 g/l - pH 3,44
Llevats propis
Producció: 2.736 ampolles (75cl)

MARIDATGE GASTRONÒMIC

Ideal amb: Parmentier de patates amb carn, bolets (cama grocs) i foie.

Maridatge general: Carns vermelles, carns de caça, plats especiats, formatges curats, formatges blaus, carns especiades.

Plats recomanats: Galties de vedella; conill amb cargols; peus de porc amb gambes; ànec rostit amb peres; arròs amb faves i botifarra negra.

MARIDATGE MUSICAL

- *L'amor* by Arianna Savall
- *All the things you are* by Charlie Parker
- *Bossa Antigua* by Paul Desmond

Coca i Fitó
CELLER

info@cocaifito.cat - www.cocaifito.cat



Instagram

Avinguda Onze de Setembre s/n - 43736 El Masroig (Tarragona) - Catalunya - Spain · Tel. +34 619 776 948