

JASPI NEGRE

Vi negre jove amb petit pas per bota amb DO Montsant
2022



DESCRIPCIÓ DEL VI

Vi negre de la DO Montsant elaborat amb raïms procedents de gran diversitat de finques amb diferent composició mineral. Aquest vi negre de mitja criança, amb la seva complexitat i elegància, captura amb mestria l'essència de la regió per a satisfer una àmplia varietat de paladars. Vi amb una bona sensació de fruita vermella madura, balsàmics, especiats i amb tanins suaus i vellutats. Un bon representant de la DO Montsant.

ENÒLEG: Toni Coca



46% CARINYENA
29% GARNATXA,
13% CABERNET SAUVIGNON
7% MERLOT
4% ULL DE LLEBRE
1% SYRAH



VINES VELLES
DE 18 A 75 ANYS



SÒL ARGILÓS, GRANÍTIC
CALÇ I LICORELLA



3 MESOS BOTA
NOVA DE ROURE FRANCÈS I AMERICÀ
MÉS 1 ANY EN DIPÒSIT DE CIMENT



VEGÀ



VINES EN CONVERSIÓ
ECOLÒGICA



NOTA DE TAST



Bordeus d'intensitat mitjana, matisat de taronja.



Notes dolces de fruita negra madura, amb espècies (anís). La fusta està present en nas i en boca.



Contudent amb bona estructura i textura de vellut. Magrana, maduixa, cacau amarg, carbó d'alzina, farigola. Tanins suaus. Notes persistents de fruites de bosc. Intens i especiat. Força llarg.



DADES TÈCNIQUES

Alcohol 14,50% - Sucres 0,40 g/l
Acidesa 5,0 g/l - pH 3,62
Llevats propis
Producció: 38.600 ampolles (75-150 cl)



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

· *Arrival of The Birds* by The Cinematic Or.
· *Blood is Thicker Than Water* by William DeVaughn

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