

COCA I FITÓ JADE

Vino tinto de viñas viejas con DO Montsant
2021

DESCRIPCIÓN DEL VINO

Vino tinto de la DO Montsant elaborado con una selección acurada de uvas de viñas viejas procedentes de una gran diversidad de suelos, i que envejece en barricas de roble y en huevos de micro-oxigenación. Como resultado obtenemos un vino con identidad marcada, elegante, equilibrado, redondo y amable; rico en matices y a la vez sutil.
Buena estructura, frescor, fruta e intensidad. Un vino para disfrutar.

ENÓLOGO

Toni Coca



40% GARNACHA
38% CARINENA
12% CABERNET SAUVIGNON
5% MERLOT
5% SIRA



VIÑAS VIEJAS
DE 20 A 90 AÑOS



SUELO DE ARCILLA,
GRANITO, PIEDRA CALIZA
Y PIZARRA



12 MESES EN BARRICA DE
ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO
Y EN HUEVOS DE MICRO-OXIGENACIÓN



VEGANO



VIÑEDOS EN CONVERSIÓN
ECOLÓGICA



NOTA DE CATA



Rubí intenso con bordes violetas.



Frutas rojas y negras maduras, especias (anís), perfume de rosa y ciruela negra. Toques de especias dulces, tabaco y chocolate. Delicado, armonioso y sutil. La madera está sensiblemente presente en nariz y boca.



Estructurada pero delicada. Notas intensas de frutas rojas ácidas, especias y hierbas bien integradas. Granada, fresa, chocolate amargo, tomillo y canela. Notas persistentes de frutas del bosque. Taninos presentes pero maduros que proporcionan una sensación de frescura y textura aterciopelada. Vino con buena persistencia.



DATOS TÉCNICOS

Alcohol 14,00% - Azúcares 0,40 g/l
Acidez 5,3 g/l - pH 3,13
Levaduras propias
Producción: 10.700 botellas (75cl)



MARIDAJE GASTRONÓMICO

Ideal con: Tataki de ternera con cítricos y frutas del bosque.

Maridaje general: Carnes rojas, caza, platos especiados, quesos curados, chocolate, pasta y ensaladas de frutas.

Platos recomendados: Rabo de toro estofado, pierna de cordero, lomo de jabalí, faisán asado con ciruelas, habas a la catalana, sardinas a la parrilla, quesos azules, guisos de arroz, chocolate negro.



MARIDAJE MUSICAL

Una Mattina by Ludovic Einaudi

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