COCA I FITÓ D'OR

Vino Blanco de viñas viejas con crianza y DO Terra Alta

2023

DESCRIPCIÓN DEL VINO

Vino blanco con crianza de la DO Terra Alta. Elaborado con uvas de vides viejas de garnacha blanca y macabeo. Envejecido en barricas de roble francés y en huevos de cemento. Vino de evolución, es decir, que va cambiando su aspecto olfativo y de paladar a medida que se oxigena. Nos ofrece flores blancas y frutas de carne blanca, evolucionando hacia el melocotón, albaricoque y membrillo. Notas cítricas y especiadas. Fresco y persistente.

ENÓLOGO: Toni Coca

80% GARNACHA BLANCA
20% MACABEO

VIÑAS VIEJAS
DE 35 A 80 AÑOS

SUELO ARCILLOSO-CALCÁREO,
POBRE EN MATERIA ORGÁNICA,
BIEN DRENADO Y SECO

VEGANO

80% DEL VINO
6 MESES EN BARRICA
DE ROBLE FRANCÉS

20% DEL VINO
6 MESES EN
HUEVOS DE CEMENTO

NOTA DE CATA

Paja tostada, reflejos dorados, brillante y glicérico.

Aromas a ropa limpia, flor blanca, tabaco, cítrico, pimiento verde asado; especiado y mineral.

Buen equilibrio entre el alcohol y la acidez. Níspero, albaricoque, piel de naranja, fruta en licor, pimienta de Jamaica, vainilla y tabaco inglés. Evoluciona en copa hacia notas de miel y de membrillo. Persistente y fresco.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 13,50% - Azúcares 1,20 g/l
Acidez 7,20 g/l - pH 3,37
Levaduras propias
Producción: 3.492 botellas (75cl)

MARIDAJE GASTRONÓMICO

Ideal con: Rape con salsa de coco y trompetas de la muerte.

Maridaje general: Platos especiados, sushi, risottos, pescados grasos y ahumados, platos con una base de sofrito y platos grasos.

Platos recomendados: Arroz con galeras; lenguado a la naranja o meunière; rape al ajillo; bacalao con muselina de ajo; pastel de cabracho.

MARIDAJE MUSICAL

Experience by Ludovico Einaudi
2CELLOS by London Symfony Orquestra

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) - Cataluña - Spain