

ALOJA MARE

Vi negre de vinyes velles amb DO Montsant
2013

DESCRIPCIÓ DEL VI

Vi negre de la DO Montsant elaborat amb raïm de vinyes velles de baixa producció. Part del raïm es conrea sobre sòls de llicorella. Un vi representatiu de la zona, ple de matisos, fruita negra i vermella, especiats dolços, balsàmics, molt mineral i alhora, amb gran frescor. Tot i ser un vi amb cos, és elegant, equilibrat, persistent i gens pesat. Un viatge a través dels turons i de les muntanyes del Priorat.

ENÒLEG

Toni Coca



55% GARNATXA
25% CARINYENA
20% SYRAH



VINYES VELLES
DE 15 A 100 ANYS



SÒL PINYOLENC,
CALCARI-GRANÍTIC
ARGILÓS I PISSARRA



12 MESOS BOTA
DE ROURE FRANCÈS
I AMERICÀ



VEGÀ



VINYES EN CONVERSIÓ
ECOLÒGICA



NOTA DE TAST

- Cirera picota intens amb rivet robí.
- Perfum de roses, aromes penetrants de fruites vermelles i negres madures, herbes aromàtiques, espècies dolces, bosc mediterrani, fresc.
- Entrada amable, intensa i fresca. Acidesa fruitosa i equilibrada. Cedre, macedònia de fruites i plantes aromàtiques. Fruita vermella i fruita negra madura. Especiats i balsàmics. Carnós. Tanins suaus i agradables, ben estructurats. Llarga persistència.

DADES TÈCNiques

Alcohol 14.50% - Sucre 0.89 g/l
Acidesa 5.20 g/l - pH 3.47
Producció: 3.200 ampolles (75cl - 1.5L)

MARIDATGE GASTRONÒMIC

Ideal amb: Pollastre rostit al vermut amb peres i prunes, mousse de foie i mascarpone.

Maridatge general: Carns vermelles a la brasa, caça, rostits, guisats de carn, plats especiats, formatges curats, cacau.

Plats recomanats: Truita de riu farcida; faves a la catalana; popets amb ceba; galtes de porc rostides; calamars farcits; cua de bou; espatlla de xai; civet de senglar; faisà rostit amb prunes; formatge blau; xocolata negra.

MARIDATGE MUSICAL

· *Are You In the Mood?* by Stéphan Grappelli & le Hot Club de France
· *Big My Secret* by Michael Nyman

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