

# COCA I FITÓ CARINYENA (2015)

Vino tinto de viñas viejas con DO Montsant



100% CARIÑENA



VIÑAS VIEJAS  
DE 60 A 80 AÑOS



SUELOS DE ARCILLA,  
CALCÁREO-GRANÍTICO



12 MESES EN BARRICA  
NUEVA DE ROBLE  
FRANCÉS



VEGANO



VIÑEDOS EN  
CORVERSIÓN ECOLÓGICA

## DESCRIPCIÓN DEL VINO

Cariñena de viñedos viejos. A partir de la cosecha 2012 se elaboran anualmente unas cuantas botellas con las mejores uvas de la bodega. Lo mismo hacemos con uvas de garnacha. Son las dos variedades más importantes de la zona pero casi siempre van mezcladas en el coupage.

Este vino 100% Cariñena nos da la oportunidad de disfrutar la esencia de esta variedad. Tipicidad con intensidad, potencia, color, fruta y frescor. Sorprende lo fresca y golosa que puede llegar a ser esta variedad.



## NOTA DE TAST

- 👁️ Cereza picota de doble capa con reflejos de rubí intenso. Lágrimas teñidas.
- 🌸 Aromas de fruta roja ácida oscura como cereza y granada, especias de raíz tipo madera de regaliz, cardamomo, melocotón de viña, licor de grosella negra y laurel. Goloso.
- 👄 Entrada aterciopelada, muy sabrosa y fresca, regreso hacia delante de fruta ácida y en la parte de atrás queda una parte con tanino. Taninos frutales. Acidez equilibrada que acompaña la mineralidad (tinta) y fruta como granada, cereza y arándanos. Notas especiadas y balsámicas como cardamomo, anís, chocolate negro, nuez moscada. Toques de humo y mermolina. Un vino con buen cuerpo acompañado de gran frescor.

## ENÓLOGO

Toni Coca

## DATOS TÉCNICOS

Alcohol 14,50% - Azúcares 0,90 g/l  
Acidez 4,6 g/l - pH 3,60  
Levaduras propias  
Producción: 1.607 botellas (75cl/1,5 L)

## MARIDAJE GASTRONÓMICO

*Ideal con:* Tartar de Buey.

*Maridaje general:* Carnes rojas, carnes de caza, platos especiados, quesos curados, escabeche suave de aves, quesos azules.

*Platos recomendados:* Cabrito al horno, pavo relleno, civet de ciervo, manitas de cerdo con garbanzos, conejo con setas.

## MARIDAJE MUSICAL

- *By The Roes and by the Hinds of the Field* by Jóhann Jóhannsson
- *Take five* by Paul Desmond
- *Blue Monk* by Thelonious Monk

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 - España