



# COCA I FITÓ MARAGDA

Vino tinto de viñedos viejos con DO Montsant  
2018

## DESCRIPCIÓN DEL VINO

Vino tinto de la DO Montsant elaborado con uvas seleccionadas de viñedos viejos procedentes principalmente de suelos argilo-calcareos. Envejecido en barricas de roble.

Como resultado se obtiene un vino de identidad marcada, elegante, equilibrado, redondo y amable. Un vino con personalidad, lleno de matices y delicado. Frescor, fruta e intensidad. Un vino para disfrutar.

**ENÓLOGO:** Toni Coca



55% GARNACHA  
25% CARIÑENA  
20% SYRAH



VIÑEDOS VIEJOS  
DE 15 A 100 AÑOS



ARCILLA,  
CALCÁREO-GRANÍTICO  
Y PIZARRA



12 MESES EN BARRICA  
DE ROBLE FRANCÉS  
Y AMERICANO



VEGANO



VIÑEDOS EN  
CONVERSIÓN  
ECOLÓGICA



## NOTA DE CATA

Cereza picota intenso de capa media con ribete burdeos.

Perfume de rosas, fruta roja y negra ácida como la granada y la cereza, ciruela negra. Notas de hierbas y especias dulces bien combinadas y toques de tabaco y chocolate. Fresco.

Carnoso y delicado, con cuerpo. Notas intensas de fruta roja ácida, especiados y balsámicos muy bien integrados como si fueran uno sólo. Cardamomo, macedonia de frutas, laurel y café. Taninos presentes pero maduros, aterciopelados, suaves, frescos. Vino con una buena persistencia agradable.

## DATOS TÉCNICOS

Alcohol 14,50% - Azúcares 0.8 g/l  
Acidez 5,8 g/l - pH 3,34  
Levaduras propias  
Producción: 14.055 botellas (75cl - 1,5L)

## MARIDAJE GASTRONÓMICO

*Ideal con:* Carpaccio de ternera, mango y manzana.

*Maridaje general:* Carnes rojas, carnes de caza, platos especiados, quesos curados, cacao.

*Platos recomendados:* Rabo de buey, paletilla de cordero, civet de jabalí, faisán asado con ciruelas, queso azul, chocolate negro.

## MARIDAJE MUSICAL

*Musical by* Yann Tiersen

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