

COCA I FITÓ NATURA

Vino tinto joven, cultivo ecológico, DO Montsant
2022

DESCRIPCIÓN DEL VINO

Vino tinto joven de cultivo ecológico. Elaborado con uvas de viñedos viejos y jóvenes de garnacha tinta, cariñena, syrah y cabernet sauvignon. Fermentación con levaduras salvajes del mismo viñedo. Este vino transmite la energía y frescura de la DO Montsant.

Un vino muy limpio, sin atributos de madera. Un vino fresco, lleno de fruta ácida, vivo, mineral, untuoso y sedoso.

ENÓLOGO: Toni Coca



50% GARNACHA
25% CARIÑENA
15% SYRAH
10% CABERNET S.



VIÑAS VIEJAS
DE 10 A 40 AÑOS



SUELOS CALCÁREOS,
GRANÍTICOS, ARCILLOSOS
Y PIZARRAS



VINO JOVEN



VEGANO



ECOLÓGICO



NOTA DE CATA

Cereza, brillante, vivo, ribete violáceo.

Fruta roja fresca, cítrico, piel de limón, especiados y notas de hierbas aromáticas.

Entrada fresca y mineral. Fruta roja ácida, notas de limón, especias frescas. Tanino envolvente y sedoso.

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 14,50% - Azúcares 1,20g/l

Acidez 5,1 g/l - pH 3,65

Levaduras propias

Producción: 35.200 botellas (75cl)

MARIDAJE GASTRONÓMICO

Ideal amb: Xató (ensalada de escarola y bacalao).

Maridatge general: Verduras a la brasa, carnes blancas y rojas, guisos y estofados, aperitivos, pescado azul y de carne blanca, patés, quesos frescos y queso de oveja curado.

Plats recomanats: Tajine de pollo y verduras con cítricos, merliza a la vizcaína, arroz mar y montaña, conejo con cigalas y chocolate, verduras a la brasa con salsa de romesco.

MARIDAJE MUSICAL

Suu

Tant de bo

Coca i Fitó
CELLER

info@cocaifito.cat - www.cocaifito.cat



Instagram

Avinguda Onze de Setembre s/n - 43736 El Masroig (Tarragona) - Catalunya - Spain · Tel. +34 619 776 948