

COCA I FITÓ DOLÇ

Vi naturalment dolç negre amb DO Montsant
2016

DESCRIPCIÓ DEL VI

Vi dolç elaborat amb vinyes velles de garnatxa i carinyena en sòls argilo-calcaris. Vi de verema tardana envellit en fusta de roure francès i de cirerer. És un vi amb molta frescor; net, ple de fruita negra madura, amb forces notes especiades i matisos d'evolució, gens embafador. Es pot considerar un vi d'aperitiu, per prendre sol, o bé per acompanyar carns, formatges o xocolates. Un vi seductor per a ocasions especials.

ENÒLEG: Toni Coca



60% GARNATXA NEGRA
40% CARINYENA



VINYES VELLES
DE 40 A 80 ANYS



SÒL PINYOLENC,
CALCARI-GRANÍTIC



12 MESOS BOTES MIXTES
DE ROURE FRANCÈS I CIRERER



VEGÀ



VINYES EN CONVERSIÓ
ECOLÒGICA



NOTA DE TAST

- Cirera picota intens, rivet granat de joventut.
- Encisador per la seva dolçor. Maduixes de bosc, cirera madura, violetes, especiat, fresc.
- Potència en boca amb entrada sedosa. Força dolçor però amb molta frescor, gens embafador. Fruita negra madura junt amb fruita fresca com maduixes de bosc i nespra madur; violetes, albercoc, préssec sec, xocolata blanca, canyella, encens i fum de foguera. Força especiat. Llarg rere gust.

DADES TÈCNIQUES

Alcohol 16,00% - Sucres 131,40 g/l
Acidesa 6,40 g/l - pH 3,29
Llevats propis
Producció: 900 ampolles (37,5cl)

MARIDATGE GASTRONÒMIC

Ideal amb: Pavlova (merenga) amb crema catalana, maduixes i fruites del bosc.

Maridatge general: Com aperitiu, plats amb una base de xocolata negra, creps salats, carns de caça, formatges blaus.

Plats recomanats: Pastís de xocolata i avellanes; formatge Stilton; foie d'ànec; civet de senglar; pernil Ibèric; anguila fumada; ànec Pequín.

MARIDATGE MUSICAL

Nightingale by Lo Mimieux

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