

COCA I FITÓ NU

Vi negre ecològic sense sulfits afegits amb DO Montsant
2022

DESCRIPCIÓ DEL VI

Vi jove de garnatxa negra de vinyes velles, de conreu ecològic i sense sulfits afegits.
Un vi nu que dona lliure expressió a la varietat de raïm en la natura que l'envolta.
Un vi molt fresc, viu, mineral, ple de fruita madura, untuós i sedós. Expressa de forma sincera el terroir i l'essència de la garnatxa negra.

ENÒLEG

Toni Coca



100% GARNATXA



VINYES VELLES
DE 60 ANYS



SÒL PINYOLENC
CALCARI



VI JOVE



VEGÀ



ECOLÒGIC
SENSE SULFITS AFEGITS



NOTA DE TAST

- Cirera picota i mora, capa mitja alta, brillant i viu, rivet blavós.
- Fruita fresca, cirera, fruita vermella àcida, notes anisades i balsàmiques, un toc cítric, fresc i vegetal.
- Fruita negra, barreja de mora i pell de taronja, notes de pruna. Molt viu, amb nervi i bona tensió, recorda la pedra, la mina de llapis. Carnós, delicat i fresc. Tanins madurs, frescos i sedosos. Molt llaminer. Bona persistència en boca.

DADES TÈCNIQUES

Alcohol 15,00% - Sucres 2,30 g/l
Acidesa 5,4 g/l - pH 3,55
Llevats propis - Sense sulfits afegits
Producció: 4.000 ampolles (75cl)

MARIDATGE GASTRONÒMIC

Ideal amb: Tajine de pollastre i verdures amb cítrics.

Maridatge general: Carns i verdures a la brasa, carns de xai i porc de cocció lenta, guisats i estofats amb salses fosques, com salses de vi. Plats de mar i muntanya, paltillos de l'Empordà. Formatges rentats.

Plats recomanats: Galtes de porc; pop a la brasa o a Feira; pollastre al curri; estofat de vedella; conill amb escamarlans i xocolata; mini pastanagues a la brasa amb salsa de romesco.

MARIDATGE MUSICAL

Got To Love Somebody by Sister Sledge