

# ALOJA NEGRE

Vi negre jove amb petit pas per bota amb DO Montsant  
2018

## DESCRIPCIÓ DEL VI

Vi negre representatiu de la DO Montsant. Elaborat amb raïms procedents de diferents tipus de sòl. Vi amb bona estructura; fresc, mineral, especiat i agradable, amb tanins vellutats que junt amb la fruita el fan molt carnós. Bon rere gust. Fàcil de prendre, sigui a copes o acompanyant infinitat de plats.

## ENÒLEG

Toni Coca



45% GARNATXA  
25% CARINYENA  
15% CABERNET I 15% SYRAH



VINYES VELLES  
DE 15 A 90 ANYS



SÒL ARGILÓS, GRANÍTIC  
CALÇ I LICORELLA



VI JOVE ENVELLIT  
3 MESOS EN BOTES DE ROURE  
I 1 ANY EN DIPÓSIT DE CIMENT



VEGÀ



VINYES EN CONVERSIÓ  
ECOLÒGICA



## NOTA DE TAST

- Cirera fosca intensa. Rivet vermellós.
- Aromes de bosc, llaminadures, poma caramel·litzada de fira. Notes dolces de fruita vermella i fruita negra madura. Notes d'herbes i espècies dolces.
- Atac carnós, contundent però delicat. Intensitat de fruita vermella madura, especiats, balsàmics, mores i pebre negre. Tanins suaus, agradables i estructurats. Persistent.

## DADES TÈCNIQUES

Alcohol 14.50% - Sucres 0.80 g/l  
Acidesa 5.20 g/l - pH 3.44  
Producció: 8.000 ampolles (75cl - 1,5L)

## MARIDATGE GASTRONÒMIC

*Ideal amb:* Sèpia amb la seva melsa, mongetes i gambetes a l'allet.

*Maridatge general:* Carns blanques i vermelles, carns de caça, plats especiats, formatges.

*Plats recomanats:* Pollastre amb prunes i pinyons; entrecot de vedella a la brasa; esqueixada de bacallà; conill amb escamarlans; albergínies al forn.

## MARIDATGE MUSICAL

- *All of Me* by John Legend
- *Mothers Journey* 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 - Spain