



COCA I FITÓ MARAGDA

Vi negre de vinyes velles amb DO Montsant
2018

DESCRIPCIÓ DEL VI

Vi negre de la DO Montsant elaborat amb raïms seleccionats de vinyes velles procedents principalment de sòls argilo-calcaris. Envellit en botes de roure i en àmfores. Com a resultat s'obté un vi d'identitat marcada, elegant, equilibrat, rodó i amable. Un vi amb personalitat, ple de matisos i delicat. Frescor, fruita i intensitat. Un vi per gaudir.

ENÒLEG: Toni Coca



55% GARNATXA
25% CARINYENA
20% SIRÀ



VINYES VELLES
DE 15 A 100 ANYS



SÒL PINYOLENC,
CALCARI-GRANÍTIC,
ARGILÓS I PISSARRA



12 MESOS BOTA
DE ROURE FRANCÈS
I AMERICÀ



VEGÀ



VINYES EN CONVERSIÓ
ECOLÒGICA



NOTA DE TAST

Cirera picota intens de capa mitja amb ribet bordeus.

Perfum de roses, fruita vermella i negra àcida com la magrana i la cirera, pruna negra. Notes d'herbes i espècies dolces ben combinades i tocs de tabac i xocolata. Fresc.

Carnós i delicat, amb cos. Notes intenses de fruita vermella àcida, especiats i balsàmics molt ben integrats com si fossin un de sol. Herbes de bosc mediterrani (romaní, espígol), llozer i cafè. Tanins presents però madurs, vellutats, suaus, frescos. Vi amb una bona persistència agradable.

DADES TÈCNIQUES

Alcohol 14,50% - Sucres 0,8 g/l
Acidesa 5,8 g/l - pH 3,34
Llevats propis
Producció: 14.055 ampolles (75cl - 1,5L)

MARIDATGE GASTRONÒMIC

Ideal amb: Carpaccio de vedella, mango i poma.

Maridatge general: Carns vermelles, carns de caça, plats especiats, formatges curats, cacau.

Plats recomanats: Cua de bou; espatlla de xai; civet de senglar; faisà rostit amb prunes; formatge blau; xocolata negra.

MARIDATGE MUSICAL

*Musical - Yann Tiersen
Rue des Cascades (instrumental)*