



COCA I FITÓ D'OR

Vi blanc de vinyes velles amb criança - DO Terra Alta
2023

DESCRIPCIÓ DEL VI

Vi blanc amb criança de la DO Terra Alta. Elaborat amb raïm de vinyes velles de garnatxa blanca i macabeu. Envellit en botes de roure francès i en ous de ciment. És un vi d'evolució, que canvia el seu aspecte olfactiu i de paladar a mesura que s'oxigena. Ens ofereix flors blanques, fruites de carn blanca evolucionant cap al préssec, l'albercoc i el codonyat. Notes cítriques i especiades. Fresc i persistent.

ENÒLEG: Toni Coca



80% GARNATXA BLANCA
20% MACABEU



VINYES VELLES
DE 35 A 80 ANYS



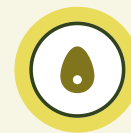
SÒL ARGILÓS AMB CALÇ,
POBRE EN MATÈRIA ORGÀNICA,
BEN DRENAT I SEC



VEGÀ



80% DEL VI
6 MESOS BOTA
DE ROURE FRANCÈS



20% DEL VI
6 MESOS
OU DE CIMENT



NOTA DE TAST

Palla torrada, reflexes daurats, brillant i glicèric.

Aromes a roba neta, flor blanca, tabac, cítrics, pebrot verd escalivat; especiat i mineral.

Bon equilibri entre l'alcohol i l'acidesa. Nespra, albercoc, pell de taronja, fruita en licor, pebre de Jamaica, vainilla i tabac anglès. Evoluciona en copa cap a notes de mel i de codonyat. Persistent i fresc.

DADES TÈCNIQUES

Alcohol 13,50% - Sucre 1,20 g/l
Llevats propis
Acidesa 7,20 g/l - pH 3,37
Producció: 3.492 ampolles (75cl)

MARIDATGE GASTRONÒMIC

Ideal amb: Rap amb salsa de coco i trompetes de la mort.

Maridatge general: Menges especiades, sushi, risottos, peixos grassos i fumats, plats amb una base de sofregit, plats grassos.

Plats recomanats: Arròs amb galeres; llenguado a la taronja o meunière; rap a l'all cremat; bacallà amb mussolina d'all; pastís d'escòrpora.

MARIDATGE MUSICAL

*Experience by Ludovico Einaudi
2Cellos by London Symphony Orchestra*

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