

COCA I FITÓ BLANC

Vi blanc ecològic amb DO Montsant
2019

DESCRIPCIÓ DEL VI

Vi blanc jove de la DO Montsant de garnatxa blanca en conreu ecològic. Petita criança sobre les mares. Vi mineral amb bona tensió i fresc. Fruita tropical, fruita de carn blanca i fruita verda com la llima. Refrescant. Notes herbàcies, balsàmiques i salines. L'envelliment en ampolla li dona cremositat.

ENÒLEG

Toni Coca



100% GARNATXA BLANCA



VINYES
DE 12 A 20 ANYS



SÒL PINYOLENC,
CALCARI-GRANÍTIC



VI JOVE.
PETITA CRIANÇA DE 3
MESOS SOBRE MARES



VEGÀ



ECOLÒGIC



NOTA DE TAST

Pàl·lid, amb tonalitats grises i verdoses.

Aromes a fruita verda, llima, herbaci, flors blanques, notes de mentol, anísat, notes tropicals. Molt viu.

Entrada fresca i envoltant en boca. Fruita tropical, llima, notes de mentolades, poma verda. Final salí i a gíngebre. Fresc i persistent. Evoluciona cap a notes fumades com de llumí i de mel.

DADES TÈCNIQUES

Alcohol 14,00% - Sucres 0,5g/l
Acidesa 5,0 g/l - pH 3,21
Llevats propis
Producció: 5.100 (75cl)

MARIDATGE GASTRONÒMIC

Ideal amb: Tataki de salmó i tonyina amb alvocat.

Maridatge general: Plats de pasta, amanides amb peix, pizzas, formatges de pasta tova, peixos de carn blanca, carns a la planxa, verdures a la brasa.

Plats recomanats: Guisat de pèsols amb pernil; amanida d'enciams, tomàquet i ventresca de tonyina; amanida de pop amb llima, ceba tendre, alvocat i maduixots; bacallà amb panses i pinyons; calamars farcits; peus de porc.

MARIDATGE MUSICAL

Dancing Horses by Denise Young