

# COCA I FITÓ MARAGDA

Vi negre de vinyes velles amb DO Montsant  
2015

## DESCRIPCIÓ DEL VI

Vi negre de la DO Montsant elaborat amb raïms seleccionats de vinyes velles procedents principalment de sòls argilo-calcaris. Envel·lit 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



ÀMFORA



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), llorer i cafè. Tanins presents però madurs, vellutats, suaus, frescos. Vi amb una bona persistència agradable.



## DADES TÈCNIQUES

Alcohol 14,50% - Sucres 0,90g/l  
Acidesa 5,4 g/l - pH 3,51  
Llevats propis  
Producció: 9.737 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)*

**Coca i Fitó**  
CELLER

info@cocaifito.cat - www.cocaifito.cat



Instagram

Avinguda Onze de Setembre s/n - 43736 El Masroig (Tarragona) - Catalunya - Spain · Tel. +34 619 776 948