

## ALOJA

### BELLESA I SINGULARITAT DO MONTSANT - DO TERRA ALTA

Un dels nostres projectes creat en terres de les DO Montsant i Terra Alta. Els Aloja són uns vins elaborats bàsicament a partir de varietats autòctones locals, de tall femení i amb tanins vellutats i frescos. Aquests vins guarden alguna similitud amb els vins 'Jaspi', però sensiblement diferents. El nom d'Aloja pertany a la mitologia catalana: nimfes d'aigua, d'una bellesa incomparable, darrere de les quals s'obre un món ple de fantasia.

#### ALOJA BLANC - ALOJA NEGRE - ALOJA MARE



#### ALOJA BLANC

VI BLANC  
DO TERRA ALTA

**CUPATGE**  
90% Garnatxa Blanca  
10% Macabeu  
- vinyes de 20 a 60 anys -

**CRIANÇA**  
2-3 mesos envellit sobre lies, en tines  
d'acer inoxidable.

**% ALCOHOL** 13,50%

**PRODUCCIÓ** 6.000 ampolles

Vi blanc jove de la DO Terra Alta elaborat bàsicament amb garnatxa blanca i amb un toc de criança sobre les mares per aportar més gust i cremositat. La idea de l'Aloja Blanc és transmetre frescor i mineralitat, i que sigui fàcil de gaudir. Hi podem trobar flors d'acàcia, peres, pomes, herbes mediterrànies i cítrics. Quan comença a envellir en ampolla surten algunes notes fumades, préssec i mel. Vi de postgust agradable.



#### ALOJA NEGRE

VI NEGRE  
DO MONTSANT

**CUPATGE**  
40% Garnatxa - vinyes de 20 a 90 anys -  
30% Carinyena - vinyes de 50 a 80 anys -  
25% Cabernet Sauvignon - vinyes de 15 a 25 anys -  
5% Sirà - vinyes de 15 a 22 anys -

**CRIANÇA**  
Mitja criança. Envelleix uns 3 mesos en  
bótes de roure francès i americà.

**% ALCOHOL** 14,50%

**PRODUCCIÓ** 30.000 ampolles

Vi negre representatiu de la DO Montsant; elaborat amb garnatxes i carinyenes conreades amb diferents tipus de sòls. La garnatxa ens aporta fruita i volum, mentre que la carinyena dóna color i estructura. En el cupatge també intervé una mica de cabernet sauvignon, que ofereix més carnositat al vi. L'Aloja Negre és un vi fresc, mineral, especiat i agradable, fàcil de prendre, sigui a copes o acompanyant infinitat de plats.



#### ALOJA MARE

VI NEGRE  
DO MONTSANT

**CUPATGE**  
50% Garnatxa - vinyes de 40 a 100 anys -  
30% Carinyena - vinyes de 40 a 80 anys -  
20% Sirà - vinyes de 15 a 25 anys -  
(raïms seleccionats de les vinyes més velles)

**CRIANÇA**  
12 mesos en bótes de roure francès  
i americà.

**% ALCOHOL** 14,50%

**PRODUCCIÓ** 6.000 ampolles

Vi negre de la DO Montsant elaborat amb raïm de vinyes velles de baixa producció. Part del raïm es conrea sobre sòls de llicorella. Un gran vi representatiu de la zona, ple de matisos, fruita negra i vermella, especiat dolços, balsàmics, molt mineral i, alhora, amb gran frescor. Tot i ser un vi amb gran cos, és elegant i equilibrat, persistent i gens pesat. L'Aloja Mare és com fer un viatge a través de les muntanyes del Montsant.

