

ALOJA

BELLEZA Y SINGULARIDAD DO MONTSANT - DO TERRA ALTA

Uno de los proyectos creados por los hermanos Coca i Fitó en tierras de las DO Montsant y Terra Alta. Son unos vinos elaborados básicamente a partir de variedades autóctonas locales, de corte femenino y con taninos aterciopelados y frescos. Estos vinos guardan alguna similitud con los vinos 'Jaspi', pero sensiblemente diferentes. El nombre de Aloja pertenece a la mitología catalana: ninfas de agua de una belleza incomparable, detrás de las cuales se abre un mundo lleno de fantasía.

ALOJABLANC - ALOJA NEGRE - ALOJA MARE



ALOJA BLANC

VINO BLANCO
DO TERRA ALTA

VARIEDADES
90% Garnacha Blanca
10% Macabeo
- vides de 20 a 60 años -

CRIANZA
2-3 meses envejecido sobre lías,
en tinas de acero inoxidable.

% ALCOHOL 13,50%

PRODUCCIÓN 6.000 botellas

Vino blanco joven de la DO Terra Alta elaborado básicamente con garnacha blanca y con un toque de crianza sobre lías para aportar más gusto y cremosidad. La idea de este vino es transmitir frescura y mineralidad, y que sea fácil de disfrutar. Podemos encontrar flores de acacia, peras, manzanas, hierbas mediterráneas y cítricos. Cuando empieza a envejecer en botella salen algunas notas ahumadas, melocotón y miel. Vino de posgusto muy agradable.



ALOJA NEGRE

VINO TINTO
DO MONTSANT

VARIEDADES
40% Garnacha - vides de 20 a 90 años -
30% Cariñena - vides de 50 a 80 años -
25% Cabernet Sauvignon - vides de 15 a 25 años -
5% Syrah - vides de 15 a 22 años -

CRIANZA
Media crianza. Envejece unos 3 meses en
barricas de roble francés y americano.

% ALCOHOL 14,50%

PRODUCCIÓN 30.000 botellas

Vino tinto representativo de la DO Montsant. Elaborado con garnachas y cariñenas cultivadas en diferentes tipos de terreno. La garnacha nos aporta fruta y volumen, mientras que la cariñena da color y estructura. En el coupage también interviene un poco de cabernet sauvignon, que ofrece más carnosidad al vino. El Aloja Negre es un vino fresco, mineral, especiado y agradable, fácil de tomar, sea a copas o acompañando infinidad de platos.



ALOJA MARE

VINO TINTO
DO MONTSANT

VARIEDADES
50% Garnacha - vides de 40 a 100 años -
30% Cariñena - vides de 40 a 80 años -
20% Syrah - vides de 15 a 25 años -
(uvas seleccionadas de las vides más viejas)

CRIANZA
12 meses en barricas de roble francés
y americano.

% ALCOHOL 14,50%

PRODUCCIÓN 6.000 botellas

Vino tinto de la DO Montsant elaborado con uva de viñas viejas de baja producción. Parte de la uva se cultiva sobre suelos de pizarra (llicorella). Un gran vino representativo de la zona, lleno de matices, fruta negra y roja, especiado dulce, balsámicos, muy mineral y, a la vez, con frescura. A pesar de ser un vino con gran cuerpo, es elegante, equilibrado, persistente y nada pesado. El Aloja Mare es como realizar un viaje a través de las montañas del Montsant.

