

TOCAT DE L'ALA

VINS SINGULARS DE L'EMPORDÀ DO EMPORDÀ

Projecte que neix de la unió d'esforços i coneixements entre els cellers Coca i Fitó i Roig Parals per elaborar vins singulars, de qualitat i amb la voluntat d'expressar l'entorn del territori de la DO Empordà a través d'un glop de vi. Garnatxes, carinyenes velles i una mica de sirà són els protagonistes, junt amb sòls calcaris, de pedra foguera i pissarres. Vins de conreu integrat i sostenible, on la frescor, la fruita i la mineralitat ens omplen el paladar per a sorprendre'ns.

TOCAT DE L'ALA BLANC - TOCAT DE L'ALA - TOCAT I POSAT



TOCAT DE L'ALA BLANC

VI BLANC
DO EMPORDÀ

CUPATGE

60% Garnatxa blanca
40% Macabeu
- vinyes de 20 a 60 anys -

CRIANÇA

4 mesos envellit sobre lies, en tines d'acer inoxidable.

% ALCOHOL 13,50%

 PRODUCCIÓ 15.000 ampolles

Vi blanc jove de la DO Empordà que té un cupatge de varietats autòctones, com són la garnatxa blanca i el macabeu. Envel·lides i embellides amb una mica de criança sobre mares. Vi refrescant, agradable i de bon pas per boca, amb bones notes cítriques, tropicals, i fruites madures blanques i de flors de tocador. El Tocat de l'Ala Blanc és una bona representació del vi empordanès que ens traslladarà a les cales de la Costa Brava a través d'un glop de vi.



TOCAT DE L'ALA

VI NEGRE
DO EMPORDÀ

CUPATGE

55% Carinyena - vinyes de 40 a 90 anys -
35% Garnatxa - vinyes de 30 a 100 anys -
10% Sirà - vinyes d'uns 20 anys -

CRIANÇA

4 mesos en fusta de roure francès.

% ALCOHOL 14,50%

 PRODUCCIÓ 60.000 ampolles

Vi negre de la DO Empordà dissenyat amb raïm seleccionat de vinyes velles procedents de diferents municipis de l'Alt Empordà. Elaboració tradicional amb una petita criança en roure que ajuda a arrodonir i integrar el raïm procedent de les diferents finques. Verema del raïm ben madur per aconseguir un paladar fi, melós i arrodonit. Un vi que destaca per la seva fruita i frescor, i per gaudir sense complexitats.

TOCAT I POSAT

VI NEGRE
DO EMPORDÀ

CUPATGE

50% Garnatxa - vinyes de 60 a 100 anys -
50% Carinyena - vinyes de 90 a 100 anys -

CRIANÇA

de 12 a 13 mesos en bótes de roure francès.

% ALCOHOL 14,50%

 PRODUCCIÓ 2.500 ampolles

El nostre vi més singular elaborat a la DO Empordà. Un vi de molt poca producció, exclusiu, elaborat amb raïm seleccionat de vinyes molt velles de garnatxa i carinyena, conreades sobre sòls de pissarra i de pedra foguera. En aquest vi hi trobarem l'essència de la DO Empordà, la saviesa de les vinyes velles que transmeten a través del seu fruit una magnífica explosió de sensacions i l'expressió de l'entorn. El Tocat i Posat és un vi per a gaudir.

