

TOCAT DE L'ALA

VINOS SINGULARES DEL EMPORDÀ DO EMPORDÀ

Proyecto que nace de la unión de esfuerzos y conocimientos entre las bodegas Coca i Fitó y Roig Parals para elaborar vinos singulares, de calidad y con la voluntad de expresar el entorno del territorio de la DO Empordà a través de un trago de vino. Garnachas, cariñenas viejas y un poco de syrah son los protagonistas, junto con suelos calcáreos, de sílex y pizarras. Vinos de cultivo integrado y sostenible, donde el frescor, la fruta y la mineralidad nos llenan el paladar para sorprendernos.

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



TOCAT DE L'ALA BLANC (TOCADO DEL ALA BLANCO)

VINO BLANCO
DO EMPORDÀ

VARIEDADES

60% Garnacha blanca
40% Macabeo
- vides de 20 a 60 años -

CRIANZA

4 meses envejecido sobre lías,
en tinas de acero inoxidable.

% ALCOHOL 13,50%

PRODUCCIÓN 15.000 botellas

Vino blanco joven de la DO Empordà. Tiene un coupage de variedades autóctonas cómo son la garnacha blanca y el macabeo. Envejecidas y embellecidas con un poco de crianza sobre lías. Vino refrescante, agradable y de buen paso por boca. Buenas notas cítricas y tropicales, frutas maduras blancas y de flores de tocador. El Tocat de l'Ala Blanc es una buena representación del vino ampurdanés que nos trasladará a las calas de la Costa Brava a través de un trago de vino.



TOCAT DE L'ALA (TOCADO DEL ALA)

VINO TINTO
DO EMPORDÀ

VARIEDADES

55% Cariñena - vides de 40 a 90 años -
35% Garnacha - vides de 30 a 100 años -
10% Syrah - vides de unos 20 años -

CRIANZA

4 meses en madera de roble francés.

% ALCOHOL 14,50%

PRODUCCIÓN 60.000 botellas

Vino tinto de la DO Empordà diseñado con uva seleccionada de viñas viejas procedentes de diferentes municipios del Alt Empordà. Elaboración tradicional con una pequeña crianza en roble que ayuda a redondear e integrar la uva procedente de las diferentes fincas. Vendimia de la uva muy madura para conseguir un paladar fino, meloso y redondeado. Un vino que destaca por su fruta y frescura, para disfrutar sin complicaciones.



TOCAT I POSAT (PERIPUESTO, ENDOMINGADO)

VINO TINTO
DO EMPORDÀ

VARIEDADES

50% Garnacha - vides de 60 a 100 años -
50% Cariñena - vides de 90 a 100 años -

CRIANZA

de 12 a 13 meses en barricas
de roble francés.

% ALCOHOL 14,50%

PRODUCCIÓN 2.500 botellas

Nuestro vino más singular elaborado en la DO Empordà. Un vino de muy poca producción, exclusivo, elaborado con uva seleccionada de viñas muy viejas de garnacha y cariñena, cultivadas sobre suelos de pizarra y sílex. En este vino encontraremos la esencia de la DO Empordà, la sabiduría de las viñas viejas que transmiten a través de su fruto una magnífica explosión de sensaciones y la expresión del entorno. El Tocat i Posat es un vino para disfrutar.

