

VINS DE FINCA DO MONTSANT

Coca i Fitó és la marca que identifica els vins més singulars del celler, elaborats a la DO Montsant. El més important és el terroir de la finca, que dona com a resultat uns vins amb tarannà propi, més que uns vins amb identitat d'una DO en concret. Els podem definir com a vins de sensacions i harmonia, vins plens de matisos i frescor.

COCA I FITÓ NEGRE - COCA I FITÓ ROSA - COCA I FITÓ DOLÇ - COCA I FITÓ GARNATXA - COCA I FITÓ CARINYENA



monsant

COCA I FITÓ NEGRE

VI NEGRE - VI DE FINCA
DO MONTSANT

CUPATGE

50% Sirà (vinyes de 22 anys)
30% Garnatxa (vinyes de 50 a 70 anys)
20% Carinyena (vinyes de 50 a 70 anys)

CRIANÇA

De 12 a 14 mesos en bótes noves de roure francès (90%) i americà (10%).

% ALCOHOL 14,50%

PRODUCCIÓ 8.000 ampolles

És el vi que dona imatge al celler, l'essència d'una finca localitzada al mig de la vall de Falsset, de sòls calcaris. Coca i Fitó Negre destaca per la seva elegància femenina i delicadesa, encara que al mateix temps ofereix potència i frescor. La singularitat del vi és la seva evolució en copa, un recorregut per diferents paisatges que es van succeint cada pocs minuts a través de noves sensacions aromàtiques i de paladar.



monsant

COCA I FITÓ ROSA

VI ROSAT - VI DE FINCA
DO MONTSANT

CUPATGE

100% Sirà
- vinyes de 20 anys -

CRIANÇA

Una part del vi envelleix en bótes de roure francès durant uns 4 mesos.

% ALCOHOL 14,00%

PRODUCCIÓ 3.000 ampolles

Vi rosat amb personalitat de vi negre. És un vi monovarietal de sirà, però la seva essència està en el terrer calcarí de la finca i en la seva elaboració, un rosat amb pas per bóta. El resultat és un vi llaminer i molt fresc, amb bona estructura i complexitat; un rosat amb capacitat d'envellir mantenint la frescor i el color del primer dia. Coca i Fitó Rosa és un vi gastronòmic que pot maridar amb tot tipus de menjars.



monsant

COCA I FITÓ GARNATXA

VI NEGRE - VI DE FINCA
DO MONTSANT

CUPATGE

100% Garnatxa
- vinyes de 60 a 70 anys -

CRIANÇA

12 mesos en bótes de roure francès.

% ALCOHOL 14,50%

PRODUCCIÓ 622 ampolles

Color de cirera picota de capa mitja. Aromes nets de fruita madura barrejada amb notes de romaní i farigola; sensació balsàmica suau evolucionant cap a fruita més vermella com cirera i pell de taronja confitada; tocs d'espècies dolces. Boca molt fresca i elegant, notes cítriques confitades i de fruita vermella fresca, tocs de taronja amb xocolata, espècies, notes d'herbes de sotabosc, cítrics. Llarg post gust. Un vi ple de matisos.



monsant

COCA I FITÓ CARINYENA

VI NEGRE - VI DE FINCA
DO MONTSANT

CUPATGE

100% Carinyena
- vinyes de 60 a 70 anys -

CRIANÇA

12 mesos en bótes de roure francès.

% ALCOHOL 14,50%

PRODUCCIÓ 832 ampolles

Color vermell-lilós intens. Aromes de fruita vermella àcida fosca com ara cirera i magrana; espècies d'arrel tipus fusta de regalèssia, llaminer. En boca tenim una entrada vellutada que continua amb frescor, retorn cap endavant de fruita àcida i a la part del darrera queda una part amb taní; gust a magrana, cirera i nadius, notes especiades i balsàmiques. Un vi amb bon cos acompanyat de gran frescor.

Coca i Fitó

— CELLER —

VINS SINGULARS DE LA MEDITERRÀNIA I L'ATLÀNTIC
DO MONTSANT - DO TERRA ALTA - DO EMPORDÀ - DO RIBEIRA SACRA

EL CELLER

Coca i Fitó és un celler innovador, dinàmic i creador de vins singulars format pels germans Toni i Miquel Coca i Fitó.

En Toni Coca i Fitó, gran enòleg català, ha dedicat la major part de la seva vida a la recerca i al coneixement de la viticultura, a entendre la interacció mineral del sòl i la vinya, així com a comprendre les diferents varietats de raïm i la seva capacitat d'envelliment i d'interacció entre elles.

En Miquel Coca i Fitó, més preparat per a la gastronomia i la bellesa de la vida, s'ha encarregat de fer els vestits d'aquestes joies perquè ajudin a transmetre la bellesa que amaguen dins l'ampolla.

El que hem buscat a través de Coca i Fitó és poder assolir l'excel·lència en l'elaboració, i oferir i compartir vins que il·lusionin i emocionin; uns vins amb els quals poder interactuar, que parlin i amb els que hi puguem parlar. S'ha buscat el que sembla tan senzill com el fet d'obrir una ampolla de vi, tastar-lo i que ens faci somriure.

Coca i Fitó és un projecte que va començar l'any 2006 a la DO Montsant. L'any 2010, buscant la bellesa de la garnatxa blanca, es comencen a elaborar vins blancs a la DO Terra Alta. Un any més tard, i per si no en teníem prou, junt amb uns petits viticultors de la DO Empordà comencen a elaborar vins en aquesta zona.

Gràcies al fet que els nostres vins tenen una bona acollida en el mercat, hem aprofitat qualsevol ocasió per a engegar nous projectes en col·laboració amb altres mestres del món del vi i poder compartir saviesa. El darrer somni fet realitat ha estat l'elaboració de vins a la DO Ribeira Sacra.

En l'elaboració dels nostres vins hi intervenen diversitat de factors, que com a resultat final ens donen uns productes de gran singularitat. Per aconseguir-ho, hi ha tres elements principals: l'essència mineral, a través de combinacions de diferents sòls; el cupatge de varietats, que mentre una varietat omple la boca de fruita i volum, l'altre aporta tanins i frescor; i la criança, on un mateix vi pot envellir en botes de diferents roures i torrats, així com en àmfores i dipòsits de ciment o d'acer inoxidable.

La idea de tot plegat és aconseguir una columna vertebral, on la força del vi sigui la frescor i la fruita, i ens ompli la boca. Les diferents tècniques de cupatge de sòls, varietats i envelliment aporten infinitat de matisos que fan anar més enllà, i ens transportaran i faran somiar. En definitiva, ens faran gaudir de l'experiència.

La major part del raïm és propi, procedent de petites vinyes conreades de forma integrada i sostenible, pensant en el vi, però també en l'entorn. Al final, tot és paisatge i sentiment.

Les imatges que vesteixen les ampolles dels nostres vins són obra de l'il·lustrador Oriol Malet. En cadascun dels dissenys s'ha buscat transmetre l'essència del vi i descriure les sensacions que aquest aportarà, sigui per la seva frescor, estructura, alegria, experiència sensorial...

De ben segur que els germans Coca i Fitó us sorprendrem ben aviat amb noves idees que ens volten pel cap.

Desitgem de tot cor que gaudiu del bon vi.



Miquel i Toni Coca i Fitó

...UN VI DOLÇ PER GAUDIR DELS SENTITS...

COCA I FITÓ DOLÇ

VI DOLÇ - VI DE FINCA
DO MONTSANT

 CUPATGE

60% Garnatxa
40% Carinyena
- vinyes de 50 a 70 anys -

 CRIANÇA

12 mesos en botes de roure francès i de cirerer.

% ALCOHOL 16,50%

 PRODUCCIÓ 1.100 ampolles



montsant

Vi dolç elaborat amb vinyes velles de garnatxa i carinyena sobre sòl calcari. Coca i Fitó Dolç és un vi amb molta frescor, net, ple de fruita negra madura, amb força notes especiades i matisos d'evolució i gens empallegós. Es podria considerar un vi d'aperitiu, per prendre sol, o bé per acompanyar carns o formatges; un vi seductor per a ocasions especials. Vi de verema tardana envellit en fusta de roure francès i de cirerer.

