

COCA I FITÓ

VINOS DE FINCA DO MONTSANT

Coca i Fitó es la marca que identifica los vinos más singulares de la bodega, elaborados en la DO Montsant. Lo más importante es el terruño de la finca, que da como resultado unos vinos con talante propio, más que vinos con identidad de una DO en concreto. Los podemos definir como vinos de sensaciones y armonía, vinos llenos de matices y frescura.

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

VINO TINTO - VINO DE FINCA
DO MONTSANT

VARIETADES
50% Syrah (vides de 22 años)
30% Garnacha (vides de 50 a 70 años)
20% Cariñena (vides de 50 a 70 años)

CRIANZA
De 12 a 14 meses en barricas nuevas de roble francés (90%) y americano (10%).

ALCOHOL 14,50%

PRODUCCIÓN 8.000 botellas

Es el vino que da imagen a la bodega, la esencia de una finca localizada en medio del valle de Falset, de suelos calcáreos. Coca i Fitó Negre destaca por su elegancia femenina y delicadeza, aunque al mismo tiempo ofrece potencia y frescura. La singularidad del vino es su evolución en copa, un recorrido por diferentes paisajes que se van sucediendo cada pocos minutos a través de nuevas sensaciones aromáticas y de paladar.



monsant

COCA I FITÓ ROSA

VINO ROSADO - VINO DE FINCA
DO MONTSANT

VARIETADES
100% Syrah
- vides de 20 años -

CRIANZA
Una parte del vino envejece en barricas de roble francés durante unos 4 meses.

ALCOHOL 14,00%

PRODUCCIÓN 3.000 botellas

Vino rosado con personalidad de vino tinto. Es un vino monovarietal de syrah, pero su esencia está en el terruño calcáreo de la finca y en su elaboración, un rosado con paso por barrica. El resultado es un vino rosado goloso y muy fresco, con buena estructura y complejidad. Un rosado con capacidad de envejecer manteniendo la frescura y el color del primer día. Coca i Fitó Rosa es un vino gastronómico que puede maridar con todo tipo de comidas.



monsant

COCA I FITÓ GARNATXA

VINO TINTO - VI DE FINCA
DO MONTSANT

VARIETADES
100% Garnacha
- cepas de 60 a 70 años -

CRIANZA
12 meses en barricas de roble francés.

ALCOHOL 14,50%

PRODUCCIÓN 622 botellas

Color de cereza picota de capa media. Aromas limpios de fruta madura mezclada con notas de tomillo y romero; sensación balsámica suave evolucionando hacia frutas más rojas como la cereza y piel de naranja confitada; toques de especias dulces. Boca muy fresca y elegante, notas cítricas confitadas y de frutos rojos frescos, toques de naranja con chocolate, especias, notas de hierbas de sotobosque, cítricos. Largo post gusto. Un vino rico en matices.



monsant

COCA I FITÓ CARINYENA

VINO TINTO - VI DE FINCA
DO MONTSANT

VARIETADES
100% Cariñena
- cepas de 60 a 70 años -

CRIANZA
12 meses en barricas de roble francés.

ALCOHOL 14,50%

PRODUCCIÓN 832 botellas

Color rojo-liláceo intenso. Aromas de frutos rojos ácidos oscuros como la cereza y la granada; especias de raíz tipo palo de regaliz. En boca tenemos una entrada aterciopelada que prosigue con frescor, retorno hacia delante de frutos ácidos y en la parte trasera queda una parte con tanino; gusto a granada, cereza y arándano, notas especiadas y balsámicas. Un vino con buen cuerpo acompañado de gran frescor.

Coca i Fitó

— CELLER —

VINOS SINGULARES DEL MEDITERRÁNEO Y EL ATLÁNTICO DO MONTSANT - DO TERRA ALTA - DO EMPORDÀ - DO RIBEIRA SACRA

LA BODEGA

Coca i Fitó es una bodega innovadora, dinámica y creadora de vinos singulares formada por los hermanos Toni y Miquel Coca i Fitó.

Toni Coca i Fitó, gran enólogo catalán, ha dedicado la mayor parte de su vida a la investigación y al conocimiento de la viticultura, a entender la interacción mineral del suelo y la viña, así como a comprender las diferentes variedades de uva y su capacidad de envejecimiento y de interacción entre ellas.

Miquel Coca i Fitó, más preparado para la gastronomía y la belleza de la vida, se ha encargado de hacer los vestidos de estas joyas para que ayuden a transmitir el atractivo que esconden dentro de la botella.

Lo que hemos buscado a través de Coca i Fitó es encontrar la excelencia en la elaboración, y ofrecer y compartir vinos que ilusionen y emocionen; unos vinos con los cuales poder interactuar, que hablen y con los que podamos hablar. Se ha buscado lo que parece tan sencillo como el hecho de abrir una botella de vino, probarlo y que nos haga sonreír.

Coca i Fitó es un proyecto que empezó en 2006 en la DO Montsant. El año 2010, buscando la esencia de la garnacha blanca, se empiezan a elaborar vinos blancos en la DO Terra Alta. Un año más tarde, y por si no teníamos suficiente, junto con unos pequeños viticultores de la DO Empordà empezamos a elaborar vinos en esta zona.

Gracias al hecho de que nuestros vinos tienen una buena acogida en el mercado, nos hemos animado a poner en marcha nuevos proyectos en colaboración con otros maestros del mundo del vino y compartir sabiduría. El último sueño hecho realidad ha sido la elaboración de vinos en la DO Ribeira Sacra.

En la elaboración de nuestros vinos intervienen diversidad de factores, que como resultado final dan unos productos de gran singularidad. Para conseguirlo hay tres elementos principales: la esencia mineral, a través de combinaciones de diferentes suelos; el coupage de variedades, que mientras una variedad nos llena la boca de fruta y volumen, la otra nos aporta taninos y frescura; y la crianza, donde un mismo vino puede envejecer en barricas de diferentes robles y tostados, así como en ánforas y depósitos de cemento o de acero inoxidable.

La idea de todo esto es conseguir una columna vertebral, donde la fuerza del vino sea el frescor y la fruta. Las diferentes técnicas de coupage de suelos, variedades y envejecimiento aportan infinidad de matices que hacen ir más allá, y nos transportarán y harán soñar. En definitiva, nos harán disfrutar de la experiencia.

La mayor parte de la uva es propia, procedente de pequeñas viñas cultivadas de forma integrada y sostenible, pensando en el vino, pero también en el entorno. Al final, todo es paisaje y sentimiento.

Las imágenes que visten las botellas de nuestros vinos son obra del ilustrador Oriol Malet. En cada uno de los diseños se ha buscado transmitir la esencia del vino y describir las sensaciones que este nos aportará, sea por su frescura, estructura, alegría, experiencia sensorial...

Seguramente que los hermanos Coca i Fitó os sorprenderemos pronto con nuevas ideas que nos pasan por la cabeza.

Desearnos de todo corazón que disfrutéis del buen vino.



Miquel y Toni Coca i Fitó

...UN VINO DULCE PARA GOZAR DE LOS SENTIDOS...

COCA I FITÓ DOLÇ

VINO DULCE - VINO DE FINCA
DO MONTSANT

VARIEDADES

60% Garnacha
40% Cariñena
- vides de 50 a 70 años -

CRIANZA

12 meses en barricas de roble francés
y de cerezo.

% ALCOHOL 16,50%

PRODUCCIÓN 1.100 botellas



montsant

Elaborado con vides viejas de garnacha y cariñena sobre suelo calcáreo, Coca i Fitó Dolç es un vino con mucha frescura, limpio, lleno de fruta negra madura, bastantes notas especiadas, matices de evolución y nada empalagoso. Se podría considerar un vino de aperitivo, para tomar solo, o bien para acompañar carnes o quesos; un vino seductor para ocasiones especiales. Vino tinto de vendimia tardía, envejecido en madera de roble francés y de cerezo.

