

ALOJA

BELLESA I SINGULARITAT DO MONTSANT - DO TERRA ALTA

Un dels projectes de Coca i Fitó creat en terres de les DO Montsant i Terra Alta. Els Aloja són uns vins elaborats bàsicament a partir de varietats autòctones locals, de tall elegant i amb tanins vellutats i frescos. El nom d'Aloja pertany a la mitologia catalana: nimfes d'aigua, d'una bellesa incomparable, darrere de les quals s'obre un món ple de fantasia.

ALOJA BLANC - ALOJA NEGRE - ALOJA MARE



ALOJA BLANC

VI BLANC
DO TERRA ALTA

CUPATGE
90% Garnatxa Blanca
10% Macabeu
- vinyes de 20 a 60 anys -

CRIANÇA
2-3 mesos envellit sobre lies, en tines d'acer inoxidable.

% ALCOHOL 13,50%

PRODUCCIÓ 6.000 ampolles

Vi blanc jove de la DO Terra Alta elaborat bàsicament amb garnatxa blanca i amb un toc de macabeu, petita criança sobre les mares per aportar més gust i untuositat. L'Aloja Blanc intenta transmetre frescor i mineralitat, un vi fàcil de gaudir. Hi podem trobar flors d'acàcia, peres, pomes, herbes mediterrànies i cítrics. Quan comença a envellir en ampolla surten algunes notes fumades, préssec i mel. Vi de postgust agradable.



ALOJA NEGRE

VI NEGRE
DO MONTSANT

CUPATGE
40% Garnatxa - vinyes de 40 a 90 anys -
30% Carinyena - vinyes de 40 a 80 anys -
25% Cabernet Sauvignon - vinyes de 15 a 30 anys -
5% Sirà - vinyes de 15 a 30 anys -

CRIANÇA
3 mesos envellit en bótes de roure i un any en dipòsit subterrani de ciment.

% ALCOHOL 14,50%

PRODUCCIÓ 30.000 ampolles

Vi negre representatiu de la DO Montsant. Elaborat amb garnatxes i carinyenes conreades en diferents tipus de sòls. La Garnatxa ens aporta fruita i volum, mentre que la Carinyena dona color i estructura. En el cupatge també intervé una mica de cabernet sauvignon, que ofereix més carnositat al vi. L'Aloja Negre és un vi fresc, mineral, especiat i agradable, fàcil de prendre, sigui a copes o acompanyant infinitat de plats.



ALOJA MARE

VI NEGRE
DO MONTSANT

CUPATGE
50% Garnatxa - vinyes de 40 a 100 anys -
30% Carinyena - vinyes de 40 a 80 anys -
20% Sirà - vinyes de 15 a 30 anys -
(raïms seleccionats de les vinyes més velles)

CRIANÇA
12 mesos en bótes de roure francès i americà.

% ALCOHOL 14,50%

PRODUCCIÓ 6.000 ampolles

Vi negre de la DO Montsant elaborat amb raïm de vinyes velles de baixa producció. Part del raïm es conrea sobre sòls de llicorella. Un bon vi representatiu de la zona, ple de matisos, fruita negra i vermella, especiat dolços, balsàmics, molt mineral i alhora, amb gran frescor. Tot i ser un vi amb cos, és elegant, equilibrat, persistent i gens pesat. L'Aloja Mare és experimentar un viatge a través dels turons i de les muntanyes del Priorat.

