

TOCAT DE L'ALA



VINS SINGULARS DE TRAMUNTANA 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. Garnatxes, carinyenes velles i una mica de syrah són els protagonistes, junt amb sòls 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
3-4 mesos envellit sobre lies, en tines
d'acer inoxidable.

% ALCOHOL 13,50%

PRODUCCIÓ 12.000 ampolles

Vi blanc jove de la DO Empordà amb un cupatge de garnatxa blanca i macabeu. Envellit amb una petita criança sobre mares. Vi refrescant, agradable i de bon pas per boca. Notes cítriques, tropicals, fruites madures blanques i de herbes aromàtiques. El Tocat de l'Ala Blanc és una bona representació del vi empordanès que ens trasllada 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 30 a 80 anys -
35% Garnatxa - vinyes de 30 a 80 anys -
10% Sirà - vinyes de 15 a 30 anys -

CRIANÇA
4 mesos en fusta de roure francès.

% ALCOHOL 14,50%

PRODUCCIÓ 60.000 ampolles

Vi negre de la DO Empordà elaborat 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 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. Un vi fàcil de gaudir.



TOCAT I POSAT



VI NEGRE
DO EMPORDÀ

CUPATGE
50% Garnatxa - vinyes de 60 a 100 anys -
50% Carinyena - vinyes de 80 a 100 anys -

CRIANÇA
de 12 a 13 mesos en bótes
de roure francès.

% ALCOHOL 14,50%

PRODUCCIÓ 2.500 ampolles

Un vi singular de la DO Empordà. Vi de molt poca producció. Elaborat amb raïm seleccionat de vinyes centenàries de garnatxa i carinyena, conreades sobre sòls de pissarra i de pedra foguera. En aquest vi hi trobem 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. Un vi per a gaudir.

