

TOCAT DE L'ALA



VINOS SINGULARES DE TRAMONTANA 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 y de calidad. 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 de pedernal y pizarras. Vinos de cultivo integrado y sostenible, donde la frescura, 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



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 13.000 botellas

Vino blanco joven de la DO Empordà con un coupage de garnacha blanca y macabeo. Envejecido con una pequeña crianza sobre lías. Vino refrescante, agradable y de buen paso por boca. Notas cítricas, tropicales, frutas maduras blancas y de hierbas aromáticas. El Tocat de l'Ala Blanc es una buena representación del vino ampurdanés que consigue trasladarnos a las calas de la Costa Brava a través de un trago de vino.



TOCAT DE L'ALA



VINO TINTO
DO EMPORDÀ

VARIEDADES
55% Cariñena - vides de 30 a 80 años -
35% Garnacha - vides de 30 a 80 años -
10% Syrah - vides de 15 a 30 años -

CRIANZA
4 meses en madera de roble francés.

% ALCOHOL 14,50%

PRODUCCIÓN 60.000 botellas

Vino tinto de la DO Empordà elaborado con uvas seleccionadas 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 diferentes fincas. Vendimia de la uva bien madura para conseguir un paladar fino, meloso y redondeado. Un vino que destaca por su fruta y frescura. Un vino fácil de disfrutar.



TOCAT I POSAT



VINO TINTO
DO EMPORDÀ

VARIEDADES
50% Garnacha - vides de 60 a 100 años -
50% Cariñena - vides de 80 a 100 años -

CRIANZA
de 12 a 13 meses en barricas
de roble francés.

% ALCOHOL 14,50%

PRODUCCIÓN 2.500 botellas

Un vino singular de la DO Empordà. Un vino de producción limitada. Elaborado con uvas seleccionadas de viñas muy viejas de garnacha y cariñena, cultivadas sobre suelos de pizarra y sílex. En este vino encontramos 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. Un vino para disfrutar.

