

VINOS SINGULARES Y VINOS DE FINCA 1/2
DO MONTSANT - DO TERRA ALTA

Coca i Fitó es la marca que identifica a los vinos más singulares de la bodega. Vinos elaborados en la DO Montsant y en la DO Terra Alta. Lo más importante es el *terroir* de las fincas, que dan como resultado unos vinos con carácter propio. Los podemos definir como vinos de sensaciones y armonía, vinos llenos de matices y frescor.

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



monsant

COCA I FITÓ NEGRE

VINO TINTO - VINO DE FINCA
DO MONTSANT

VARIEDADES
50% Syrah (vides de 20 a 30 años)
30% Garnacha (vides de 60 a 70 años)
20% Cariñena (vides de 60 a 70 años)

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

ALCOHOL 14,50%

PRODUCCIÓN 6.000 botellas

Es el vino que da nombre a la bodega. La esencia de una pequeña finca ubicada en pleno Valle de Falset, de suelos calcáreos. Un vino que destaca por su elegancia, delicadeza y a la vez con potencia y frescor. La gran singularidad de este 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. Un vino para experimentar en fechas señaladas y guardar para el recuerdo.



monsant

COCA I FITÓ ROSA

VINO ROSADO - VINO DE FINCA
DO MONTSANT

VARIEDADES
100% Syrah
- vides de 15 a 30 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 de finca monovarietal de syrah con una pequeña crianza en barrica. El resultado es un vino fresco y goloso, con buena estructura y complejidad. Un vino rosado con capacidad de envejecer manteniendo el frescor y el color del primer día. Coca i Fitó Rosa es un vino gastronómico que puede maridar con todo tipo de platos.



monsant

COCA I FITÓ GARNATXA

VINO TINTO - VI DE FINCA
DO MONTSANT

VARIEDADES
100% Garnacha
- cepas de 60 a 80 años -

CRIANZA
12 meses en barricas de roble francés.

ALCOHOL 14,50%

PRODUCCIÓN 2.500 botellas

Esencia de Garnacha. Vino elaborado a partir de uvas seleccionadas de los viñedos más viejos. Producción limitada. La Garnacha es la variedad más usada en la zona del Montsant. Con este vino damos a conocer las características mediterráneas de esta uva cultivada en el sur de la comarca del Priorat. Una garnacha llena de fruta, floral y muy fresca. Un pedazo del paisaje de la DO Montsant.



monsant

COCA I FITÓ CARINYENA

VINO TINTO - VI DE FINCA
DO MONTSANT

VARIEDADES
100% Cariñena
- cepas de 60 a 80 años -

CRIANZA
12 meses en barricas de roble francés.

ALCOHOL 14,50%

PRODUCCIÓN 1.800 botellas

Cariñena de viñedos viejos. A partir de la cosecha 2012 se elaboran anualmente unas cuantas botellas con las mejores uvas de la bodega. Lo mismo hacemos con uvas de garnacha. Son las dos variedades más importantes de la zona pero casi siempre van mezcladas en el coupage. Este vino 100% Cariñena nos da la oportunidad de disfrutar la esencia de esta variedad. Tipicidad con intensidad, potencia, color, fruta y frescor. Sorprende lo fresca y golosa que puede llegar a ser esta variedad.

VINOS SINGULARES Y VINOS DE FINCA 2/2
DO MONTSANT - DO TERRA ALTA

Las variedades de uva utilizadas son garnacha país, peluda, blanca y roja; macabeo, cariñena y en menor medida syrah y cabernet sauvignon. Se elaboran un par de vinos dulces de vendimia tardía y bastante singulares, uno en cada denominación de origen.

COCA I FITÓ MARAGDA - COCA I FITÓ D'OR - COCA I FITÓ DOLÇ - COCA I FITÓ D'AMBRE



montsant
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

COCA I FITÓ MARAGDA

VINO TINTO
DO MONTSANT

VARIETADES

55% Garnacha - *vides de 40 a 100 años* -
25% Cariñena - *vides de 40 a 80 años* -
20% Syrah - *vides de 15 a 30 años* -
(*uvas seleccionadas de las vides más viejas*)

CRIANZA

12 meses en barricas de roble francés, americano y en ánfora.

% ALCOHOL 14,50%

PRODUCCIÓN 24.000 botellas

Vino tinto de la DO Montsant elaborado con uvas seleccionadas de viñedos viejos procedentes de suelos principalmente arcillo-calcáreos. Crianza en barricas de roble y en ánforas. Como resultado se obtiene un vino de identidad marcada, elegante, equilibrado, redondo y amable. Un vino con personalidad, lleno de matices y a la vez de gran sutileza. Frescor, fruta y potencia. Un vino para disfrutar.



TERRA ALTA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

COCA I FITÓ D'OR

VINO BLANCO
DO TERRA ALTA

VARIETADES

80% Garnacha Blanca
20% Macabeo
- *vides de 30 a 80 años* -

CRIANZA

El 80% del vino ha fermentado y envejecido en barricas de roble francés y el 20% ha envejecido en huevos de cemento durante 6 meses.

% ALCOHOL 14,00%

PRODUCCIÓN 5.000 botellas

Vino blanco con crianza de la DO Terra Alta. Producción limitada. Elaborado con uvas de viñedos viejos de garnacha blanca y macabeo. Vino de evolución, es decir, que va cambiando su aspecto olfativo y de paladar a medida que se oxigena. Nos ofrece flores blancas y frutas de carne blanca, evolucionando hacia el melocotón, albaricoque y membrillo. Un vino con notas cítricas, fresco y untuoso (antes bajo el nombre de Jaspí d'Or).



montsant
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

COCA I FITÓ DOLÇ

VINO DULCE - VINO DE FINCA
DO MONTSANT

VARIETADES

60% Garnacha
40% Cariñena
- *vides de 40 a 80 años* -

CRIANZA

12 meses en barricas de roble francés y de cerezo.

% ALCOHOL 16,50%

PRODUCCIÓN 900 botellas

Vino dulce elaborado con viñas viejas de garnacha y cariñena sobre suelo arcillo-calcáreo. Vino de vendimia tardía envejecido en madera de roble francés y de cerezo. Es un vino con mucha frescura, limpio, lleno de fruta negra madura, con muchas notas especiadas y matices de evolución, nada empalagoso. Se podría considerar un vino de aperitivo, para tomar sólo, o bien para acompañar carnes, quesos o chocolates. Un vino seductor para ocasiones especiales.



TERRA ALTA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

COCA I FITÓ D'AMBRE

VINO DULCE - VINO DE FINCA
DO MONTSANT

VARIETADES

80% Garnacha Blanca
20% Garnacha Roja
- *vides de 35 a 80 años* -

CRIANZA

12 meses en barricas de roble francés de 120 litros

% ALCOHOL 16,00%

PRODUCCIÓN 1.600 botellas

Vino dulce elaborado con uva procedente de viñas viejas de garnacha blanca y roja. Vino de vendimia tardía envejecido en pequeñas barricas de roble francés. Una ventana con aire fresco de otoño, frutas secas, naranja, miel. Un vino de aperitivo para disfrutarlo sólo o bien acompañando quesos cremosos, carnes con ciruelas y orejones, membrillo, cítricos.