

COCA I FITÓ

VINS DE SINGULARS I VINS DE FINCA 1/2
DO MONTSANT - DO TERRA ALTA

Coca i Fitó és la marca que identifica els vins més singulars del celler. Vins elaborats a la DO Montsant i a la DO Terra Alta. El més important és el *terroir* de les finques, que donen com a resultat uns vins amb tarannà propi. Els podem definir com a vins de sensacions i harmonia, vins plens de matisos i frescor.

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

COCA I FITÓ NEGRE



mon+sant

VI NEGRE - VI DE FINCA
DO MONTSANT

CUPATGE
50% Sirà (vinyes de 20-30 anys)
30% Garnatxa (vinyes de 60 a 70 anys)
20% Carinyena (vinyes de 60 a 70 anys)

CRIANÇA
De 12 a 14 mesos en bótes noves de roure francès (90%) i americà (10%).

% ALCOHOL 14,50%

PRODUCCIÓ 6.000 ampolles

És el vi que dona nom al celler. L'essència d'una petita finca localitzada al mig de la Vall de Falsset, de sòls calcaris. Un vi que destaca per la seva elegància, delicadesa i alhora amb potència i frescor. La gran singularitat d'aquest vi és la seva evolució en copa, un recorregut per diferents paisatges que es van succeint cada pocs minuts a través de noves sensacions aromàtiques i de paladar. Un vi per experimentar en dates senyalades i guardar-ne el record.

COCA I FITÓ ROSA



mon+sant

VI ROSAT - VI DE FINCA
DO MONTSANT

CUPATGE
100% Sirà
- vinyes de 15 a 30 anys -

CRIANÇA
Una part del vi envelleix en bótes de roure francès durant uns 4 mesos.

% ALCOHOL 14,00%

PRODUCCIÓ 3.000 ampolles

Vi rosat amb personalitat de vi negre. És un vi de finca monovarietal de syrah amb una petita criança en bóta. El resultat és un vi fresc i llaminer, amb bona estructura i complexitat. Un vi rosat amb capacitat d'envellir mantenint la frescor i el color del primer dia. Coca i Fitó Rosa és un vi gastronòmic que pot maridar amb tot tipus de menjars.

COCA I FITÓ GARNATXA



mon+sant

VI NEGRE - VI DE FINCA
DO MONTSANT

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

CRIANÇA
12 mesos en bótes de roure francès.

% ALCOHOL 14,50%

PRODUCCIÓ 2.500 ampolles

Essència de Garnatxa. Vi elaborat a partir de raïm seleccionat de les vinyes més velles. Producció limitada. La Garnatxa és la varietat més usada a la zona del Montsant. Amb aquest vi donem a conèixer les característiques mediterrànies d'aquesta varietat conreada al sud de la comarca del Priorat. Una garnatxa plena de fruita, floral y molt fresca. Un bocí del paisatge del de la DO Montsant.

COCA I FITÓ CARINYENA



mon+sant

VI NEGRE - VI DE FINCA
DO MONTSANT

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

CRIANÇA
12 mesos en bótes de roure francès.

% ALCOHOL 14,50%

PRODUCCIÓ 1.900 ampolles

Carinyena de vinyes velles. A partir de la collita 2012 s'elaboren anualment unes quantes ampolles amb el millor raïm del celler. Lo mateix es fa amb garnatxa. Són les dues varietats més importants de la zona però gairebé sempre van copejades entre si. Aquest vi 100% carinyena ens dona l'oportunitat de gaudir l'essència d'aquesta varietat. Tipicitat amb intensitat, potència, color, fruita i frescor. Sorpren com de fresca i llaminera pot arribar a ser aquesta varietat.

COCA I FITÓ

VINS DE SINGULARS I VINS DE FINCA 2/2 DO MONTSANT - DO TERRA ALTA

Les varietats de raïm emprades a les dues DO's són la garnatxa país, peluda, blanca i roja; macabeu, carinyena i en menor quantitat syrah i cabernet sauvignon. S'elaboren un parell de vins dolços de verema tardana i força singulars, un a cada denominació d'origen.

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

COCA I FITÓ MARAGDA

VI NEGRE
DO MONTSANT

CUPATGE

55% Garnatxa - vinyes de 40 a 100 anys -
25% Carinyena - vinyes de 40 a 80 anys -
20% Sirà - vinyes de 15 a 30 anys -
(ràims seleccionats de les vinyes més velles)

CRIANÇA

12 mesos en botes de roure francès, americà i en àmfora.

% ALCOHOL 14,50%

PRODUCCIÓ 24.000 ampolles

Vi negre de la DO Montsant elaborat amb raïms seleccionats de vinyes velles procedents principalment de sòls argilo-calcaris. Envellit en botes de roure i en àmfores. Com a resultat s'obté un vi d'identitat marcada, elegant, equilibrat, rodó i amable. Un vi amb personalitat, ple de matisos i alhora de gran sotilesa. Frescor, fruita i potència. Un vi per gaudir.



monsant

COCA I FITÓ D'OR

VI BLANC
DO TERRA ALTA

CUPATGE

80% Garnatxa Blanca
20% Macabeu
- vinyes de 30 a 80 anys -

CRIANÇA

Una part del vi ha fermentat i envellit en botes de roure francès i la resta ha envellit en ous de ciment durant 6 mesos.

% ALCOHOL 14,00%

PRODUCCIÓ 5.000 ampolles

Vi blanc amb criança de la DO Terra Alta. Producció limitada. Elaborat amb raïm de vinyes velles de garnatxa blanca i macabeu. El podríem definir com essència de garnatxa blanca embellida amb macabeu. És un vi d'evolució, es a dir, que va canviant el seu aspecte olfatiu i de paladar a mida que s'oxigena. Ens ofereix flors blanques, fruites de carn blanca evolucionant cap al préssec, l'albercoc i el codonyat. Notes cítriques, fresc i untuós (abans sota el nom de Jaspi d'Or).



TERRA ALTA

COCA I FITÓ DOLÇ

VI DOLÇ - VEREMA TARDA
DO MONTSANT

CUPATGE

60% Garnatxa
40% Carinyena
- vinyes de 40 a 80 anys -

CRIANÇA

12 mesos en botes de roure francès i cirerer.

% ALCOHOL 16,50%

PRODUCCIÓ 900 ampolles

Vi dolç elaborat amb vinyes velles de garnatxa i carinyena en sòls argilo-calcaris. Vi de verema tardana envellit en fusta de roure francès i de cirerer. És un vi amb molta frescor, net, ple de fruita negra madura, amb forces notes especiades i matisos d'evolució, gens embafador. Es podria considerar un vi d'aperitiu, per prendre sol, o bé per acompanyar carns, formatges o xocolates. Un vi seductor per a ocasions especials.



monsant

COCA I FITÓ D'AMBRE

VI DOLÇ - VEREMA TARDANA
DO TERRA ALTA

CUPATGE

80% Garnatxa Blanca
20% Garnatxa Roja
- vinyes de 35 a 80 anys -

CRIANÇA

12 mesos en botes de 120 litres de roure francès.

% ALCOHOL 16,00%

PRODUCCIÓ 1.600 ampolles

Vi dolç elaborat amb raïm procedent de vinyes velles de garnatxa blanca i roja. Vi de verema tardana envellit en petites botes de roure francès. Una finestra amb aire fresc de tardor, fruites assecades, taronja, mel. Un vi d'aperitiu per gaudir-lo sol o bé acompanyant formatges cremosos, carns amb prunes i orellanes, codonyat, cítrics.



TERRA ALTA