

ALOJA

BELLEZA Y SINGULARIDAD DO MONTSANT - DO TERRA ALTA

Uno de los proyectos de Coca i Fitó creado en tierras de las DOs Montsant y Terra Alta. Los Aloja son unos vinos elaborados básicamente a partir de variedades autóctonas locales, de corte elegante y con taninos aterciopelados y frescos. El nombre de Aloja pertenece a la mitología catalana: ninfas de agua de una belleza incomparable, detrás de las cuales se abre un mundo lleno de fantasía.

ALOJA BLANC - ALOJA NEGRE - ALOJA MARE



ALOJA BLANC

VINO BLANCO
DO TERRA ALTA

VARIEDADES
90% Garnacha Blanca
10% Macabeo
- vides de 20 a 60 años -

CRIANZA
2-3 meses envejecido sobre lías,
en tinas de acero inoxidable.

% ALCOHOL 13,50%

PRODUCCIÓN 6.000 botellas

Vino blanco joven de la DO Terra Alta elaborado básicamente con garnacha blanca y un toque de macabeo, con una pequeña crianza sobre las lías para aportar más sabor y untuosidad. El Aloja Blanc intenta transmitir frescura y mineralidad, un vino fácil de disfrutar. Podemos encontrar flores de acacia, peras, manzanas, hierbas mediterráneas y cítricos. Cuando empieza a envejecer en botella aparecen notas ahumadas, de melocotón y de miel. Vino con retrogusto agradable.



ALOJA NEGRE

VINO TINTO
DO MONTSANT

VARIEDADES
40% Garnacha - vides de 40 a 90 años -
30% Cariñena - vides de 40 a 80 años -
25% Cabernet Sauvignon - vides de 15 a 30 años -
5% Syrah - vides de 15 a 30 años -

CRIANZA
3 meses en barricas de roble más un año en depósito subterráneo de cemento

% ALCOHOL 14,50%

PRODUCCIÓN 30.000 botellas

Vino tinto representativo de la DO Montsant. Elaborado con garnachas y cariñenas cultivadas en diferentes tipos de suelos. La garnacha nos aporta fruta y volumen, mientras que la cariñena da color y estructura. En el coupage también interviene un poco de cabernet sauvignon, que ofrece más carnosidad al vino. El Aloja Negre es un vino fresco, mineral, especiado y agradable, fácil de tomar, sea a copas o acompañando infinidad de platos.



ALOJA MARE

VINO TINTO
DO MONTSANT

VARIEDADES
50% Garnacha - vides de 40 a 100 años -
30% Cariñena - vides de 40 a 80 años -
20% Syrah - vides de 15 a 30 años -
(uvas seleccionadas de las viñas más viejas)

CRIANZA
12 meses en barricas de roble francés
y americano.

% ALCOHOL 14,50%

PRODUCCIÓN 6.000 botellas

Vino tinto de la DO Montsant elaborado con uvas de viñas viejas de baja producción. Parte de la uva se cultiva sobre suelos de pizarra. Un buen vino representativo de la zona, lleno de matices, fruta negra y roja, especiado dulce, balsámicos, muy mineral y al mismo tiempo, con gran frescor. A pesar de ser un vino con cuerpo, es elegante, equilibrado, persistente y nada pesado. El Aloja Mare nos permite experimentar un viaje a través de las colinas y de las montañas del Priorat.

