

**COCA I FITO**  
**Coca i Fitó Carinyena**  
**Montsant DO**



Jahrgang:	2015
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Coca i Fitó</b>
Traubensorten:	Cariñena (Carignan)
Alkoholgehalt:	14.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

Reinsortiger Carignan von 60-70 Jährigen Rebstöcken, ausgebaut in französischen Barriques. Einladendes Bukett mit Aromen von wilden Beeren, Schattenmorellen und Granatapfel, würzig untermalt mit Noten von Süssholz, edlem, altem Balsamico, Five-Spice und feinstem Nougat. Edle Tannin Struktur am Gaumen, mit guter Balance.

### **Empfehlung**

---

Passt ausgezeichnet zu spanischer Reispfanne, Spanferkel, und verschiedenen Fleischsorten vom Grill.

### **Produzent**

---

Toni Coca, erfolgreicher Önologe und Berater renommierter Bodegas Kataloniens, wollte ab einem gewissen Punkt etwas Eigenes. So startete er im Jahr 2006 zusammen mit seinem Bruder Miguel, der Mann fürs Geschäftliche, das Montsant-Weingut mit Namen Coca i Fitó. Das Ziel: Qualitätsweine mit dem Ausdruck seiner Herkunft und der Identität eines individuellen Orts mittragend. Dazu wird, wo immer möglich, auch biologisch-organisch bewirtschaftet, im Keller mit minimaler Intervention vorgegangen und zugunsten erhöhter Komplexität, die Weine in Barriques aus mehrheitlich französischer Eiche unterschiedlicher Lieferanten ausgebaut. So erschufen sie den auch die Weine der Aloja Cellars by Coca i Fitó, - leicht erkennbar an den Wassernymphen auf der Etikette, die ihre Interpretation von Weinschönheiten unterstreichen sollen. Die zwei dynamischen Katalanen sind zudem immer wieder gut für weitere Neuerungen. So entstanden verschiedene Partnerschaften mit anderen Weinmachern in angrenzenden Regionen. Was alle Weine von Coca i Fitó vereint, sind Typizität und Ausdruck ihrer jeweiligen Herkunft und es sind ausnehmend solche, mit einem tollen Preis-Qualitäts-Verhältnis.

