

## COCA I FITO & ROIG PARALS

Tocat de L'Ala  
Empordà DO



Jahrgang:	2017
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Coca i Fito &amp; Roig Parals</b>
Traubensorten:	Cariñena (Carignan), Garnacha (Grenache), Syrah
Alkoholgehalt:	14.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°

In der Nase Aromen von roten Beeren, Weichseln und getrockneten Cranberries, unterlegt mit einem dezenten Schoko Touch. Am Gaumen saftig, rund, mit feiner Frucht- und Kräuterwürznote. Runder, frischer Körper mit einem Hauch Mokka.

### **Empfehlung**

---

Gemüseintöpfe, Grillparty, Nudeln mit Tomatensauce, Pizza

### **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.

