

Fuina



mont†sant
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Fuïna



FUÏNA *vi ecològic*

GARNATXA NEGRA I CARINYENA

NOTA DE TAST

Color vermell cirera, amb reflexos violetes, net i brillant.
Aromes de fruites: pruna, gerd, mora i un punt de cítric madur. També hi trobem regalèssia i fruita confitada.
Fresc amb un final molt agradable. Tanins molt suaus i rodons.

MARIDATGE

Pasta amb hortalisses, uns canelons d'espinacs o una lasanya de verdures.
Carn a la planxa amb un toc de pebre negre acabat de moldre.
Plats de peix, especialment els blaus (sardina, verat, anguila, tonyina, salmó) cuinats de forma senzilla, sense salses.

ELABORACIÓ

Es fermenta a temperatura controlada 22°, amb tres remuntats diaris per anar extraient color i totes les característiques pròpies de les dues varietats. Un cop acabada la fermentació alcohòlica fem un suau premsat i després de la malolàctica fem una criança en roure francès (uns 18 mesos) en bota vella (de 5 o 6 anys) amb l'objectiu d'estabilitzar més que no pas de criança en sí. En tot el procés les dues varietats s'han vinificat per separat i posteriorment s'ha fet el cupatge. Un vi molt agradable per prendre a copes.

LOGÍSTICA

AMPOLLA

Volum	Alçada	Llarg	Ample	Pes Brut
750ml	30cm	7.5cm	7.5cm	1.56kg

CAIXA

Unitats	Orientació	Material	Mides	Pes Brut
6	Horitzontal	Cartró	17x25x31	9.36kg

PALET

Pisos per palet	Caixes per pis	Caixes per palet	Unitats per palet	Alçada	Pes Brut
10	10	100	600	185cm	936kg

montsant
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

© COOPERATIVA FALSET MARÇÀ
C. MIGUEL BARCELÓ, 31 · 43730 FALSET.
+34 977 830 105 / INFO@ETIM.CAT
ETIM.CAT



ES-ECO-019-CT
Agricultura UE

@ETIMONLINE





mon†sant
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

#ETIMONLINE



© Cooperativa Falset Marçà
C. Miquel Barceló, 31 · 43730 Falset.
977 830 105 /info@etim.cat
etim.cat



ETIM



mon†sant
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

ÈTIM



Ètim és, per trajectòria i reconeixements, una de les gammes més ben considerades de la DO Montsant i la comarca del Priorat per part de la crítica i els consumidors.

Aplega una àmplia diversitat de vins, fruit d'interpretar la riquesa i l'autenticitat de les nostres vinyes i extraure'n tot el seu potencial, ja sigui per elaborar vins joves, amb criança, dolços, rancis o vermuts.

En tots ells, mirem de deixar la nostra empremta, una manera de fer que ens és pròpia i que és fruit de l'equilibri entre la tradició i la innovació, entre l'artesania i les descobertes més recents.

En definitiva, els de la gamma Ètim són vins especials pensats per emocionar-te; vins contemporanis per al dia a dia, rancis i dolços que són veritables joies, vermuts autèntics com no els tastaràs enlloc.



L'ANTULL

GARNATXA BLANCA / MACABEU
JOVE

La garnatxa blanca lidera la frescor, que surt a cada glop, de les nostres escasses varietats blanques. Només de la feina conjunta entre els pagesos i l'endòloga en podia sortir un vi així. L'Ètim L'Antull és un vi per als entusiastes dels blancs, que també convenç aquells que no en són. Aroma floral fresca i vibrant amb un lleuger toc fumet. Cruixent i brillant al paladar. Notes cítriques amb un agradable final d'herbes i espècies. Perfecte amb ostres, sushi, peix fumet o formatge de cabra.

UNITAT DE VENDA (AMPOLLA)					
Volum	Alçada	Llarg	Ample	Pes Brut	EAN
750ml	32,5 cm	7cm	7cm	1,27kg	8428034001305
UNITAT DE TRANSPORT (CAIXA)					
Unitats	Orientació	Material	Mides	Pes Brut	EAN
6	Horitzontal	Cartró	16,4x25x34	8,3kg	8428034601307
UNITAT DE CÀRREGA (PALET)					
Pisos per palet	Caixes per pis	Caixes per palet	Unitats per palet	Alçada	Pes Brut
10	10	100	600	178cm	810kg



EL VIATGE

GARNATXA NEGRA. CARINYENA
CRIANÇA 6 MESOS EN BOTES DE ROURE FRANCÈS.

El nostre és un viatge de moltes generacions. Per a vosaltres, glop a glop, serà com un passeig relaxant entre les nostres vinyes i l'assolllat paisatge mediterrani. Ètim El Viatge és DO Montsant en essència, perquè hi dominen la garnatxa negra i la carinyena, amb el lleuger toc de fusta necessari per aconseguir el caràcter que ha de tenir un bon vi negre DO Montsant. Aromes que expressen notes de cireres carnesos i maduixes silvestres. Estructura i equilibri al paladar amb una textura sucosa i fresca. La seva bona acidesa l'acaba convertint en un vi molt atractiu.

UNITAT DE VENDA (AMPOLLA)					
Volum	Alçada	Llarg	Ample	Pes Brut	EAN
750ml	32,5 cm	7cm	7cm	1,27kg	8428034001701
UNITAT DE TRANSPORT (CAIXA)					
Unitats	Orientació	Material	Mides	Pes Brut	EAN
6	Horitzontal	Cartró	16,4x25x34	8,3kg	8428034601703
UNITAT DE CÀRREGA (PALET)					
Pisos per palet	Caixes per pis	Caixes per palet	Unitats per palet	Alçada	Pes Brut
10	10	100	600	178cm	810kg



L'ORIGEN

100% GARNATXA NEGRA
CRIANÇA 18 MESOS EN BOTES DE ROURE FRANCÈS.

Aquest vi és un homenatge a la força i el caràcter dels nostres pagesos, que han construït la nostra identitat sobre la garnatxa negra. Ètim L'Origen és com l'impuls, la vitalitat i la passió de la joventut amagades en un cos madur. Una concentració impressionant que esclata en nas i en boca i et porta a gaudir. Atractives aromes de cirera vermella amb notes especiades de pebre. Ple i ric, però també amb gràcia i encant. Les intenses aromes de cireres i fruits del bosc acompanyades d'herbes mediterrànies, fan de l'Ètim L'Origen un complement perfecte per a tot tipus de plats de carn, especialment el xai.

UNITAT DE VENDA (AMPOLLA)					
Volum	Alçada	Llarg	Ample	Pes Brut	EAN
750ml	32,5 cm	7cm	7cm	1,31kg	8428034006126
UNITAT DE TRANSPORT (CAIXA)					
Unitats	Orientació	Material	Mides	Pes Brut	EAN
6	Horitzontal	Cartró	16,4x25x34	8,54kg	8428034606104
UNITAT DE CÀRREGA (PALET)					
Pisos per palet	Caixes per pis	Caixes per palet	Unitats per palet	Alçada	Pes Brut
10	10	100	600	178cm	853kg

LA PAUSA

90%GARNATXA NEGRA / 10%ŠIRÀ
JOVE

Temps perfecte per sortir a fer un pícnic, al parc, a la terrassa... Fer una pausa. Mireu el color, sentiu-ne el gust... satisfacció. Per passar-s'ho bé. Ètim La Pausa és un agradable rosat amb la força de la garnatxa negra suavitzada pel nostre excel·lent sirà. Aromes desbordades de notes brillants de cirera i gerds. Un rosat intens, ric amb profunditat i potència, i una fina acidesa cruixent arrodonida per les aromes de cireres i altres fruites vermelles. Per acompanyar la típica pasta i els arrossos, però també carpaccios de carn crua i alvocat.

UNITAT DE VENDA (AMPOLLA)					
Volum	Alçada	Llarg	Ample	Pes Brut	EAN
750ml	32,5 cm	7cm	7cm	1,27kg	8428034001206
UNITAT DE TRANSPORT (CAIXA)					
Unitats	Orientació	Material	Mides	Pes Brut	EAN
6	Horitzontal	Cartró	16,4x25x34	8,3kg	8428034601208
UNITAT DE CÀRREGA (PALET)					
Pisos per palet	Caixes per pis	Caixes per palet	Unitats per palet	Alçada	Pes Brut
10	10	100	600	178cm	810kg



EL JOC

GARNATXA N., CARINYENA, CABERNET SAUV., MERLOT
JOVE

Aquest vi demana llibertat i poques regles. Per gaudir-lo tal com és: intens, jove i immillorable. Potent color vermell profund amb reflexos violetes, net i brillant. Els nabis madurs i els gerds s'uneixen a les aromes florals, especialment de rosa. Subtils notes minerals i tocs d'eucaliptus i menta fresca. Ben equilibrat, amb un final llarg i agradable.

UNITAT DE VENDA (AMPOLLA)					
Volum	Alçada	Llarg	Ample	Pes Brut	EAN
750ml	30 cm	7cm	7cm	1,19kg	8428034001480
UNITAT DE TRANSPORT (CAIXA)					
Unitats	Orientació	Material	Mides	Pes Brut	EAN
6	Horitzontal	Cartró	16,4x25x34	7,42kg	8428034011335
UNITAT DE CÀRREGA (PALET)					
Pisos per palet	Caixes per pis	Caixes per palet	Unitats per palet	Alçada	Pes Brut
10	10	100	600	178cm	765kg



EL SYRAH

100% ŠIRÀ/CRIANÇA 14 MESOS
Fruites negres i fruites confitades acompanyades del cacau i la xocolata negra de la criança. Tanins dolços que donen untuositat al paladar.

Un vi excel·lent per a carns simplement marcades o rostits clàssics. Creat per gaudir del plaer del menjar, el vi i la conversa. Guardeu-ne una mica per a assaborir amb un formatge curat o blau.

Misticisme i modernitat en un històric monovarietal de syrah de vinyes de baix rendiment, plantades en sòls de pissarra i calcaris.

UNITAT DE VENDA (AMPOLLA)					
Volum	Alçada	Llarg	Ample	Pes Brut	EAN
750ml	33cm	7cm	7cm	1,45kg	8428034009004
UNITAT DE TRANSPORT (CAIXA)					
Unitats	Orientació	Material	Mides	Pes Brut	EAN
6	Horitzontal	Cartró	16x23,5x34	9,18kg	8428034605333
UNITAT DE CÀRREGA (PALET)					
Pisos per palet	Caixes per pis	Caixes per palet	Unitats per palet	Alçada	Pes Brut
10	10	100	600	175cm	853kg

VERMUT DE FALSET

VERMUT
FALSET
DES DE
1912



VERMUT DE FALSET BLANC

ENVELLIMENT MÍNIM DE 2 ANYS

De color ambre amb reflexos caoba i de gran intensitat aromàtica aportada per les herbes en les quals ha estat macerant; notes de tabac, fonoll, eucaliptus i farigola. En boca directe, però amb una elegància marcada per l'equilibrat punt de dolçor enllaçat amb el toc d'amargor que deixa un final de boca amb molta personalitat. Creat a partir d'una fórmula definida el 1912, el Vermut de Falset ha estat sempre l'aperitiu per antonomàsia de les nostres terres. S'elabora amb una infusió de 120 plantes aromàtiques que maceren durant un any en bocois de roure de 500 litres. Aquesta essència d'herbes s'afegeix al vi, estabilitzat i filtrat, de Garnatxa blanca i Macabeu brisats (vinificat en contacte amb les pells), que hi aporta encara més aromes i el color característic. Se li dona la dolçor amb sucre i s'encapçala amb alcohol vínic fins a 16°. Envelleix durant un mínim de 2 anys, facilitant l'oxidació natural, en tines de roure de 350 HL, que tenen més de 100 anys d'antiguitat.



VERMUT DE FALSET NEGRE

ENVELLIMENT MÍNIM DE 2 ANYS

De color granat intens. Destaquen les aromes d'un vi negre barrejades amb les herbes mediterrànies utilitzades en la infusió. Notes de fulla de tabac i tocs de fusta al rerefons. Molt equilibrat, apareix una mica de dolçor després de la suau astringència del vi negre. Un vermut realment especial. El Vermut Falset negre s'elabora amb garnatxa negra i carinyena, que es vinifiquen com qualsevol altre vi. El resultat és un vi aromàtic i de color vermell intens. Quan el vi és a punt, s'estabilitza, es filtra i se li afegeix la infusió especial feta de 120 herbes, que ha estat macerant durant més d'un any en botes de roure de 500 litres. Aquesta infusió s'afegeix al vi base, se li dona la dolçor amb sucre i es deixa reposar durant gairebé tres anys en botes de 225 litres. No s'hi afegeix caramel. Podem gaudir de la versió negra del Vermut Falset després que s'elaborés per última vegada fa gairebé 50 anys. Per pur atzar vam recuperar la fórmula original del 1912 que s'havia perdut als anys 60.

LOGÍSTICA

UNITAT DE VENDA (AMPOLLA)

Volum	Alçada	Llarg	Ample	Pes Brut
750ml	30cm	7cm	7cm	1.33kg

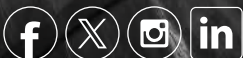
UNITAT DE TRANSPORT (CAIXA)

Unitats	Orientació	Material	Mesures	Pes Brut
6	Vertical	Cartró	31x17.3x24.3	8.36kg

UNITAT DE CÀRREGA (PALET)

Pisos per palet	Caixes per pis	Caixes per palet	Unitats per palet	Alçada	Pes Brut
5	21	105	630	173cm	901kg

@ETIMONLINE



© COOPERATIVA FALSET MARÇÀ
C. MIQUEL BARCELÓ, 31 · 43730 FALSET.
977 830 105 /INFO@ETIM.CAT

ETIM.CAT

VERMUT DE FALSET





mon†sant
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

@ETIMONLINE



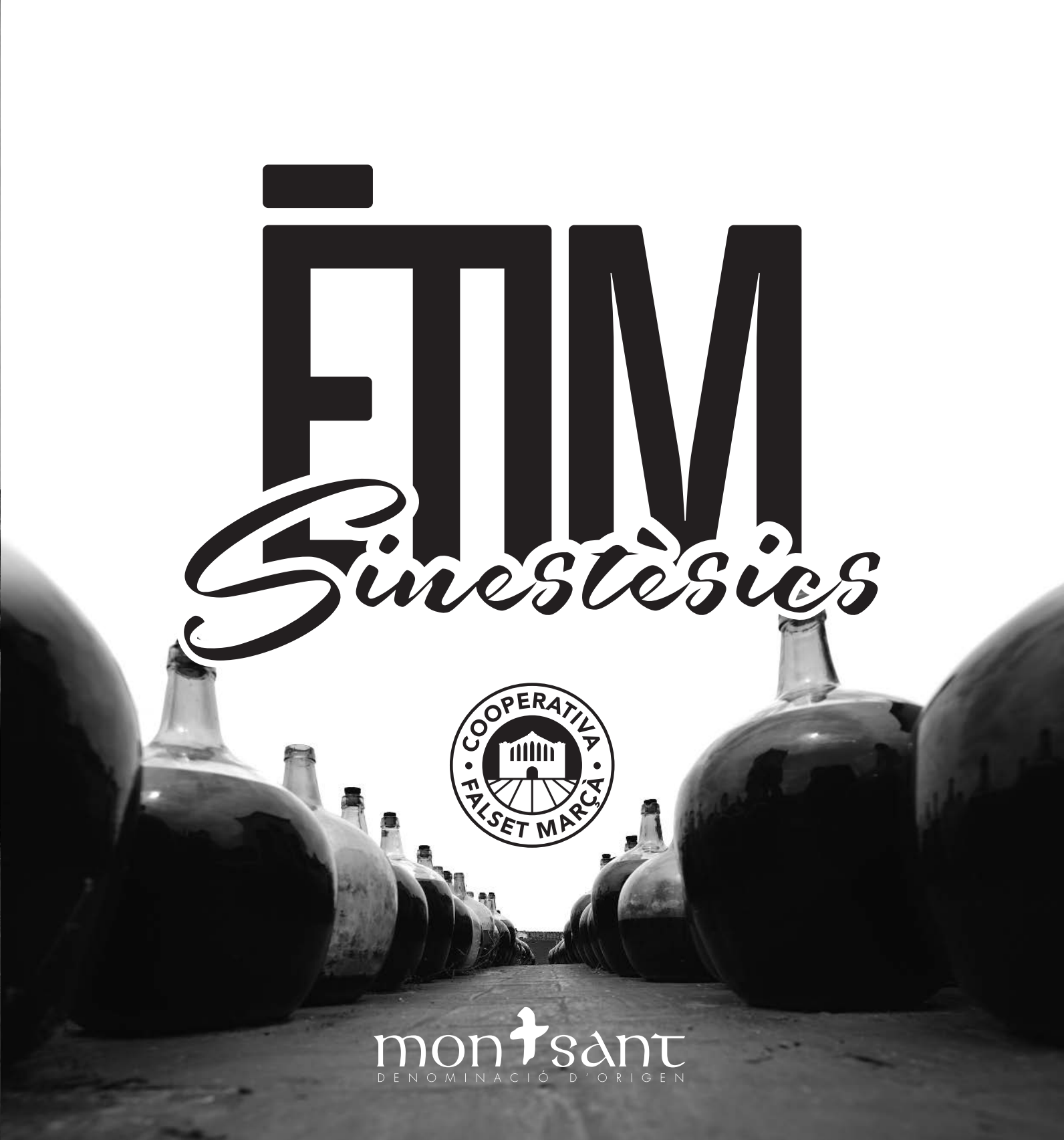
© COOPERATIVA FALSET MARÇÀ
C. MIGUEL BARCELÓ, 31 · 43730 FALSET.
977 830 105 / INFO@ETIM.CAT
ETIM.CAT

ETIM

Sinestèsies



mon†sant
DENOMINACIÓ D'ORIGEN





Us presentem la gamma de vins “**Sinestèsics**”.

Partint del seu origen, analitzem els nostres vins més genuïns i els actualitzem. Són vins vius, són un reflex de com som: no ens posem límits, l'evolució és contínua, fins a l'infinit.

I per què "**Sinestèsics**"? Sabeu quan un sentit n'estimula un altre de diferent? Així passa amb aquests vins, on les sensacions que ens desperten van més enllà dels sentits d'una nota de tast.

LOGÍSTICA

UNITAT DE VENDA (AMPOLLA)					
Volum	Alçada	Llarg	Ample	Pes Brut	
500ml	17,5 cm	8,3cm	8,3cm	0,94kg	
UNITAT DE TRANSPORT (CAIXA)					
Unitats	Orientació	Material	Mides	Pes Brut	
6	Vertical	Cartró	20,5x26x17,5	5,64kg	
UNITAT DE CÀRREGA (PALET)					
Pisos per palet	Caixes per pis	Caixes per palet	Unitats per palet	Alçada	Pes Brut
7	18	126	756	158,5cm	725kg

TARDANA NEGRA

100% GARNATXA NEGRA

10 MESOS EN BÓTA

Elegant color granat amb rivets robí.

En nas destaquen les confitures de panses, figues seques i fruita gebrada, també les confitures de maduixes, prunes negres i mores.

La criança amb bota aporta aromes de fruita seca, torrats i cacau.

En boca és un vi untuós i sedós, amb molt de volum glicèric. La seva dolçor està molt equilibrada amb l'acidesa i l'alcohol.

De final llarg, en la via retronasal tornem a trobar totes les aromes del nas.

L'Ètim Tardana Negra és deliciós amb postres on la xocolata és protagonista. Resulta sorprenent com a aperitiu i amb formatges blaus com ara stilton, rocafort i gorgonzola.

També es pot prendre com a digestiu, molt agradable.

Serviu-lo fresc, entre 10° i 14°C.



SOL I SERENA RANCI

GARNATXA NEGRA · CARINYENA

12 MESOS EN DAMAJOANES I 32 MESOS EN BOTES DE 600L.

És un vi ambre fosc, amb rivets caoba.

En nas ofereix aromes d'avellana, ametlla, de pa torrat i de codonyat, de vainilla i canyella. De fons apareixen regalèssia i fusta vella.

En boca és potent i ferm, equilibrat, amb una bona acidesa i un final llarg. És un vi per a postres o un berenar de mitja tarda, per acompanyar fruita seca, pa de pessic casolà, pastes seques o un bon tortell. Excel·lent digestiu. Atreviu-vos a prendre'l com a aperitiu o amb unes gambes vermelles.

Elaborat amb garnatxa i carinyena. El most es deixa fermentar de forma espontània amb els propis llevats del raïm i es deixa macerar durant vint dies per aconseguir més volum i complexitat.

El vi es traspassa a damajoanes i es deixa durant almenys un any a la terrassa del celler a sol i serena. Aquí el vi viu un procés de criança oxidativa i va adquirint els tons ambres i aromes de fruita seca. Després el vi es passa a les nostres botes velles de 500 i 600 litres on es deixa treballar almenys durant 3 anys. Cada any s'extreu una petita quantitat de vi ranci de les botes i es reomple de vi de les damajoanes. Cada bota no s'arriba a buidar mai del tot.

TARDANA BLANCA

100% GARNATXA BLANCA

4 MESOS EN BÓTA

De color pàl·lid amb un suau to groc i reflexos daurats, net impecable.

En nas hi trobem un toc de flors de taronger, herbes aromàtiques com la camamilla i el poniol i aromes de fruita cítrica, acompanyades d'un fons de mel i subtils notes de vainilla i canyella.

En boca és un vi untuós i sedós, amb molt de volum i glicèric, d'acidesa viva i fresca, llarg, agradable i molt equilibrat.

L'Ètim Tardana Blanca és un vi magnífic per a les postres i també per a aperitius elaborats com ara canapès. Combineu-lo amb foie, formatge rocafort o altres formatges blaus.

Ideal amb postres que portin xocolata blanca, pera o nous. Naturalment també amb fruita seca.

Serviu-lo fresc, entre 6° i 10°C.



montsant
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

