



ÒNIX CLÀSSIC

"El corazón del Priorat"

Categoría: DOQ Priorat

Cosecha: 2018

Producción: 65.300 botellas.

Variedades: Garnacha y Cariñena.

Origen: Viñedos de garnacha y cariñena provenientes de terrazas de hasta 50 años de edad, recolectadas en parcelas de los pueblos de Gratallops, El Lloar, La Vilella Baixa y La Vilella Alta.

Elaboración: Vendimia manual, fermentación en depósito de acero inoxidable y posterior embotellado.

Nota de cata, por Frank Smulders MW: "Vivo color morado. En nariz, afrutado intenso, con notas de cereza negra dulce y ciruela, así como una atractiva nota picante. En boca, encontramos una estructura de peso mediano, con taninos suaves y finos, el alcohol ligeramente cálido, perceptible y equilibrado, la acidez mediana. Encontramos de nuevo fruta intensa, con un carácter más meloso, pero con una agradable combinación de un toque mineral y picante. Perfecto para disfrutar ahora, pero en los próximos dos años ganará complejidad."

Consumo óptimo hasta: 2022

ÒNIX "Un Priorat genuino"

VINÍCOLA
— DEL —
PRIORAT
— EST. —
1917



VINÍCOLA
DEL
PRIORAT
— EST. 1917 —