



ÒNIX EVOLUCIÓ

"La (r)evolució de una tierra en el tiempo."

Categoría: DOQ Priorat

Cosecha: 2017

Producción: 4.200 botellas.

Variedades: Garnacha y Cariñena.

Origen: Viñedos de garnacha y cariñena provenientes de terrazas de hasta 70 años. Todas ellas 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, seguida de una crianza de 12 meses en barricas de roble francés, con posterior embotellado.

Nota de cata, por Frank Smulders MW: "Color morado intenso. Expresivo en nariz con especias dulces (vainilla y canela) y aromas terciarios predominantes como sotobosque. Igualmente expresivo en boca con una mezcla explosiva de frutas negras y rojas maduras (ciruela, pasas y arándanos), efectos cálidos del alcohol, taninos de uva suaves así como taninos de roble ligeramente astringentes, acidez equilibrada con los sabores del roble, todo bien equilibrado en un final largo, agradable y seco. Para beber ahora, pero evolucionará bien en los siguientes 3-4 años."

Consumo óptimo hasta: 2024

ÒNIX "Un Priorat genuino"

VINÍCOLA
— DEL —
PRIORAT
— EST. —
1917

