



ÒNIX SELECCIÓ "VI DE VILA DE LA VILELLA BAIXA"

Bodega: Vinícola del Priorat, SCCL

Marca de vino: Ònix Selecció

Producció: 1200 botellas de 750 ml

Tipo de vino: tinto guarda

Varietales de uva: 100 % mazuelo

Viñas: este vino se elabora de unas viñas concretas, cada cosecha se seleccionan las mejores uvas de las viñas viejas (propias) de mazuela de ladera pizarrosa y muy baja producción (500grs/cepa). Únicamente se elaboran las mejores añadas de mazuela vieja.

Suelo: llicorella

Cosecha: manual, con cajas de 15 kilos

Control de maduración: parámetros de maduración fenólica

Entrada bodega: pequeña derrapadora

Elaboración: depósitos de inox (de 5000 litros), con camisas para control de frío y calor. Pre-maceración en frío.

Fermentación alcohólica a 28°C.

Maceración 25 - 30 días. Fermentación maloláctica

Crianza: 12 meses

Barricas: 100 % francesa de 1er año, de 300 L.