



ÒNIX CLÀSSIC

"El cor del Priorat"

Categoria: DOQ Priorat

Collita: 2024

Producció: 26.182 ampolles.

Varietats: Garnatxa i Carinyena.

Origen: Vinyes de garnatxa i carinyena procedents de terrasses de fins a 50 anys d'edat. Totes elles recol·lectades en parcel·les dels pobles de Gratallops, El Lloar, La Vilella Baixa i La Vilella Alta.

Elaboració: Verema manual, fermentació en dipòsit d'acer inoxidable i posterior embotellat.

Nota de tast, per Frank Smulders MW: "Viu color morat. En nas, un afruitat intens, amb cirera negra dolça i pruna, així com una atractiva nota de picant. En boca trobem una estructura de pes mitjà, amb tanins fins i suaus, l'alcohol lleugerament càlid, perceptible i equilibrat i l'acidesa mitjana. Trobem de nou fruita intensa, amb un caràcter més melós, però amb una agradable combinació d'un toc mineral i picant. Perfecte per gaudir ara, però en els pròxims dos anys guanyarà una mica de complexitat."

ÒNIX "Un Priorat genuí"



VINÍCOLA
PRIORAT
— EST. 1917 —

