



# ÒNIX EVOLUCIÓ

*"La (r)evolució d'una terra al llarg del temps"*

Categoria: DOQ Priorat

Collita: 2020

Producció: 2.707 ampolles.

Varietats: Garnatxa i Carinyena.

Origen: Vinyes de garnatxa i carinyena procedents de costers de fins a 70 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, seguida d'una criança de 12 mesos en botes de roure francès; amb posterior embotellat.

Nota de tast, per Frank Smulders MW: "Color violeta intens. Expressiu en nas amb espècies dolces (vainilla i canyella) i aromes terciaris predominants com sotabosc. Igualment expressiu en boca amb una barreja explosiva de fruites negres i vermelles madures (pruna, panses i nabius), efectes càlids de l'alcohol, tanins de raïm suaus així com tanins de roure lleugerament astringents, acidesa equilibrada amb els sabors de roure, tot ben equilibrat en un final llarg, agradable i sec. Per beure ara, però evolucionarà bé en els següents 3-4 anys."

ÒNIX "Un Priorat genuí"

VINÍCOLA  
— DEL —  
PRIORAT  
— EST. —  
1917



VINÍCOLA  
PRIORAT  
— EST. 1917 —