



# ÒNIX CLÀSSIC Blanc

*"Un blanco en tierra de tintos"*

Categoría: DOQ Priorat

Cosecha: 2024

Producción: 6.480 botellas.

Variedades: Garnacha Blanca, Macabeo y Pedro Ximénez.

Origen: Viñedos de Garnacha Blanca, Macabeo y Pedro Ximénez 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: "En nariz muestra fresca, fruta amarilla madura, como melocotón y nectarina; en el paladar muestra el mismo estilo con una acidez extra combinada con notas más cítricas como la lima y la manzana verde; y con una ligera nota mineral al final."

ÒNIX "El Priorat genuino"



VINÍCOLA  
PRIORAT  
— EST. 1917 —

