



ÒNIX EVOLUCIÓ

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

Categoría: DOQ Priorat

Cosecha: 2021

Producción: 3.884 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. Larga crianza en botella.

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."

ÒNIX "Un Priorat genuino"



VINÍCOLA
PRIORAT
— EST. 1917 —

