



ÒNIX FUSIÓ

"La versatilidad en una botella"

Categoría: DOQ Priorat

Cosecha: 2024

Producción: 4.326 botellas.

Variedades: Garnacha y Cariñena.

Origen: Viñedos de garnacha y cariñena provenientes de terrazas de hasta 50 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 4 meses en barricas de roble francés, con posterior embotellado

Nota de cata, por Frank Smulders MW: "Vino de capa alta, brillante. En nariz combina la fruta negra madura, como cerezas y moras, con notas delicadas de roble: un toque de vainilla y ligeros ahumados. En boca, la madera incrementa su protagonismo, añadiendo un toque placentero de taninos y más complejidad. La fruta madura persiste y el carácter especiado aumenta. Ciruelas, cereza negra, vainilla, pimienta, tierra y con un final cálido y elegante son los protagonistas, todo acompañado por una agradable sensación mineral en la lengua."

ÒNIX "Un Priorat genuino"



VINÍCOLA
PRIORAT
— EST. 1917 —

