



ÒNIX FUSIÓ

"La versatilitat en una ampolla"

Categoria: DOQ Priorat

Collita: 2024

Producció: 4.326 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, seguida d'una criança de 4 mesos en botes de roure francès; amb posterior embotellat.

Nota de tast, per Frank Smulders MW: "Vi de capa alta, brillant. En nas combina la fruita negra madura, com cireres i mores, amb notes delicades de roure: un toc a vainilla i lleugers fumats. En boca, la fusta incrementa el seu protagonisme, afegint un toc plaent de tanins i més complexitat. La fruita madura persisteix i el caràcter especiat augmenta. Prunes, cirera negra, vainilla, pebre, terra i amb un final càlid i elegant són els protagonistes, tot acompanyat per una agradable sensació mineral a la llengua."

ÒNIX "Un Priorat genuí"



VINÍCOLA
PRIORAT
— EST. 1917 —

