



Bodega: Vinícola del Priorat, SCCL

Marca de vino: Ònix Clàssic

Cosecha: 2011

Producción: 70000 botellas de 750 ml

Tipo de vino: tinto

Varietales de uva: 50% mazuelo, 50% garnacha tinta

Viñas: este vino no se elabora de una viña concreta, cada cosecha se seleccionan las mejores uvas de nuestras viñas de mazuelo y garnacha tinta. De esta manera, y partiendo de mas de 300 parcelas de viña, podemos ofrecer un vivo reflejo de la diversidad y calidad de las uvas de nuestras viñas y del mismo Priorat.

Suelo: llicorella

Cosecha: manual, en cajas de 15 kilos

Control de maduración: parámetros de maduración fenólica

Entrada bodega: pequeña derrapadora

Elaboración: depósitos de inox (de 25000 litros), con camisas para control de frío y calor. Fermentación alcohólica a 25-26°C. Maceración 20 días. Fermentación maloláctica

Crianza: ----

Barricas: -----

Grado alcohólico: 14.5%