

ÒNIX CLÀSSIC blanco

Bodega: Vinícola del Priorat, SCCL

Marca de vino: Ònix Clàssic

Cosecha: 2015

Producción: 5000 botellas de 750ml

Tipo de vino: blanco joven

Varietales de uva: *60% garnacha blanca, 35% viura, 5% Pedro Ximénez.*

Viñas: este vino no se elabora de una viña concreta, cada cosecha se seleccionan las mejores uvas de nuestras viñas de *Viura, Garnacha Blanca y Pedro Ximénez*. 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 5000 litros), con camisas para control de frío y calor. Pre-maceración en frío.

Fermentación alcohólica a 16-18°C.

Crianza: ----

Barricas: -----





ÒNIX CLÀSSIC

Bodega: Vinícola del Priorat, SCCL

Marca de vino: Ònix Clàssic

Cosecha: 2015

Producción: 100000 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: -----



ÒNIX FUSIÓ

Bodega: Vinícola del Priorat, SCCL

Marca de vino: Ònix Fusió

Cosecha: 2014

Producción: 8000 botellas de 750 ml

Tipo de vino: tinto joven, con un toque de barrica

Varietales de uva: *Garnacha Tinta 35%, Mazuela 35%, Syrah 30%*

Viñas: este vino se elabora a partir de las variedades de uva que mejor calidad ofrecen cada año. Es un vino libre, sin condicionantes en su coupage. La calidad de cada variedad en cada cosecha, determinará el vino final.

Suelo: llicorella

Cosecha: manual, con cajas de 15 kilos

Control de maduración: parámetros de maduración fenólica

Entrada bodega: pequeña derrapadora

Elaboración: depósitos de inox (de 5000 litros), con camisas para control de frío y calor. Pre-maceración en frío.

Fermentación alcohólica y maloláctica

Crianza: 4 meses, las variedades de *Mazuela y Syrah*, para "domar" estos vinos jóvenes. La *Garnacha Tinta* ha sido guardada en depósito refrigerado para preservar sus aromas y finura. Finalmente, se ha realizado el coupage.

Barricas: 100 % francesa de 1er año



ÒNIX EVOLUCIÓ

Bodega: Vinícola del Priorat, SCCL

Marca de vino: Ònix Evolució

Cosecha: 2011

Producción: 4000 botellas de 750 ml

Tipo de vino: tinto guarda

Varietales de uva: *40% Mazuelo, 40% Garnacha tinta, 20% Cabernet Sauvignon*

Viñas: este vino se elabora de viñas elegidas anualmente siguiendo unos parámetros de calidad. Cada cosecha se seleccionan las mejores uvas de las viñas viejas (propias) de *Mazuelo, Cabernet Sauvignon* 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, con cajas de 15 kilos

Control de maduración: parámetros de maduración fenólica

Entrada bodega: pequeña derrapadora

Elaboración: depósitos de inox (de 5000 litros), con camisas para control de frío y calor. Pre-maceración en frío. Fermentación alcohólica a 28°C. Maceración 25 días. Fermentación maloláctica

Crianza: 12 meses

Barricas: 100% francesa, (barricas nuevas)

Selección de barricas: previa cata barrica a barrica, discriminación de las barricas que no llegan a los parámetros de calidad establecidos.



ÒNIX SELECCIÓ "VI DE VILA DE LA VILELLA BAIXA"

Bodega: Vinícola del Priorat, SCCL

Marca de vino: Ònix Selecció

Cosecha: 2012

Producció: 1200 botellas de 750 ml

Tipo de vino: tinto guarda

Varietales de uva: 100 % mazuelo

Viñas: este vino se elabora de unas viñas concretas, cada cosecha se seleccionan las mejores uvas de las viñas viejas (propias) de mazuela de ladera pizarrosa y muy baja producció (500grs/cepa). Únicamente se elaboran las mejores añadas de mazuela vieja.

Suelo: llicorella

Cosecha: manual, con cajas de 15 kilos

Control de maduración: parámetros de maduración fenólica

Entrada bodega: pequeña derrapadora

Elaboración: depósitos de inox (de 5000 litros), con camisas para control de frío y calor. Pre-maceración en frío.

Fermentación alcohólica a 28°C.

Maceración 25 - 30 días. Fermentación maloláctica

Crianza: 12 meses

Barricas: 100 % francesa de 1er año, de 300 L.