



## ÒNIX CLÀSSIC blanc

Celler: Vinícola del Priorat, SCCL

Marca de vi: Ònix Clàssic

Collita: 2016

Producció: 5000 ampolles de 750ml

Tipus de vi: blanc jove

Varietats de raïm: *60% garnatxa blanca, 35% macabeu, 5% Pedro Ximènez*

Vinyes: aquest vi no s'elabora d'una vinya concreta, cada collita es seleccionen els millors raïms de les vinyes velles (pròpies) de *Macabeu, Garnatxa Blanca i Pedro Ximènez*. D'aquesta manera, i partint de més de 300 parcel·les de vinya, podem oferir un viu reflex de la diversitat i qualitat dels raïms de les nostres vinyes i del mateix Priorat.

Terra: llicorella

Collita: manual, amb caixes de 15 quilos

Control de maduració: tast del raïm i control analític del most

Entrada celler: derrapadora petita

Elaboració: dipòsits d'inox ( de 5000 litres), amb camises per control de fred i calor. Pre-maceració en fred. Fermentació alcohòlica a 16 - 18°C.

Criança: ---

Barriques: ---