



ÒNIX CLÀSSIC blanco

Bodega: Vinícola del Priorat, SCCL

Marca de vino: Ònix Clàssic

Cosecha: 2016

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: -----