



ÒNIX SELECCIÓ "VI DE VILA DE LA VILELLA BAIXA"

Celler: Vinícola del Priorat, SCCL

Marca de vi: Ònix Selecció

Collita: 2012

Producció: 1200 ampolles de 750 ml

Tipus de vi: negre guarda

Varietals de raïm: 100 % samsó

Vinyes: selecció dels millors costers de samsó de les vinyes pròpies de Vinícola del Priorat, amb una mitjana d'edat superior als 80 anys i amb una producció inferior a 500 grs de raïm per cep. Només s'elaboren les millors collites de samsó de vinyes velles.

Terra: llicorella

Collita: manual, amb caixes de 15 kilos

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

Entrada a celler: derrapadora petita

Elaboració: dipòsits d'inox , amb camises per control de fred i calor. Pre-maceració en fred. Fermentació alcohòlica a 28°C. Maceració de 25 a 30 dies. Fermentació malolàctica en dipòsit.

Criança: 12 mesos

Barriques: 100 % francesa de 1er any, de 300 L.