

Vinícola del Priorat Onix Classic (2015)



IDENTIDAD

Bodega	Vinícola del Priorat
Nombre	Onix Classic
Año	2015
Uvas	Garnacha (50 %)
Ubicación	España > Cataluña > Priorat
Categoría	Vino Tinto
Precio	6,00 €

BOTELLA

Volumen 750mL



ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 15.00 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre 100000 botellas de 750 ml 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

CATAS (1)

Fecha	17 de mayo de 2017
Catador	Curso De Cata
Puntuación	87.0
Platos	Carnes de ternera y rojas asadas o a la parrilla, embutidos, pasta con salsa boloñesa, conejo, aves y en general cualquier plato con sabores fuertes o especiados
Visual	El vino presenta un color rojo picota madura, capa media baja.
Olfato	Aromas a guindas en alcohol, endrinas, Baylis, crema de orujo, chocolate

Vinícola del Priorat Onix Classic (2015)

Boca Tiene una punta de exceso de alcohol, sabroso, de entrada abocada, esta algo falto de cuerpo, su persistencia media y los taninos están presentes sin resultar excesivos.

BOTELLAS SACADAS (1)

17/5/17	Precio de	6,00 €		17/5/17	Consumido		
---------	-----------	--------	--	---------	-----------	--	--

