



ícones

Degusta



ÒNIX SELECIÓ 2004

Sempre muito bem classificado com ótimas pontuações por Robert Parker, o Fusió mostra o intenso estilo dos vinhos do Priorato, com ótima profundidade de fruta e bastante potência. Elaborado com Cariñena e Garnacha de vinhedos bastante antigos e um toque de Cabernet Sauvignon, ele combina um bouquet mineral e cheio de especiarias com um toque aveludado no palato. Seleció é o vinho top da Ònix. Um verdadeiro ícone do Priorato.

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Tinto

Terroir

País Espanha
Região Priorato
Produtor Onix
Safra 2004

Elaboração

Uva Garnacha, Cariñena e Cabernet Sauvignon de vinhas com mais de 60 anos
Teor Alcoólico 14,5%
Amadurecimento Apenas 4 meses em barricas de carvalho para afinar a fruta

Por Murilo Azevedo

Visual Rubi intenso brilhante
Olfativo Notas de frutas negras maduras, mineral, floral, com um toque de café
Gustativo Estruturado, complexo, persistente, com um toque mineral no final, típico dos grandes vinhos do Priorato. Um ícone!!
Harmonização Fraldinha com brie e presunto ibérico, carnes de caça, pombo recheado com batatas rústicas

Serviço

Temperatura de Serviço 14/16º decanter
Estimativa de Guarda 5 anos

Priorato

A primeira evidência registrada de cultivo da uva e produção de vinho remonta ao século 12, quando os monges da CARTUXA, Mosteiro de Scala Dei, que deu nome a um grande e famoso vinho português do Alentejo, fundada em 1194, introduziu a arte da viticultura na região espanhola ao sul de Barcelona. O "Prior" de Scala Dei governou como um senhor feudal sete aldeias daquela região, que deu origem ao nome do Priorat. Os monges cuidaram das vinhas ao longo dos séculos, até 1835, quando eles foram expropriados pelo Estado e distribuídos aos pequenos agricultores da Catalunha.