



Ícones

Degusta Club



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		
Elaboração			
Safras	2004		
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		
Serviço	recheado com batatas rústicas		
Temperatura de Serviço	14/16° decanter	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.	
Estimativa de Guarda	5 anos		