

## ONIX CLASSIC

### Вино Ќникс Клáссик, белое сухое

**Страна:** Испания

**Регион:** Каталония

**Апелласьон:** DOCa Priorat (Приорáт)

**Производитель:** Vinicola del Priorat (Вини́кола дель Приорат)

**Крепость:** 13,5%об.

**Сорта винограда:** 60% Макабео, 40% Гарнача Бланка (Гренаш Блан)

**Особенности:** ручной сбор, возраст лоз 50 лет

**Цвет:** соломенный

**Аромат:** яркий, с тонами персика, тропических фруктов и тонким медовым оттенком

**Вкус:** освежающий, энергичный, с нотами фруктов, сдобы и пряностей в послевкусии

**Температура подачи:** 10-12 °C

**Гастрономия:** жареный или запеченный лосось и тунец, жаркое из цыплёнка или индейки, барбекю, фазан, кролик, спагетти, морепродукты в белом вине или сливочном соусе



## ONIX CLASSIC

### Вино Ќникс Клáссик, красное сухое

**Страна:** Испания

**Регион:** Каталония

**Апелласьон:** DOCa Priorat (Приорáт)

**Производитель:** Vinicola del Priorat (Вини́кола дель Приорат)

**Крепость:** 13,5%об.

**Сорта винограда:** 50% Гарнача Тинта, 50% Кариньена (каталан. Самсó/Масуэло)

**Особенности:** ручной сбор, возраст лоз 50 лет

**Цвет:** рубиновый

**Аромат:** яркий, устойчивый, с тонами вишневого пирога, клюквы, малины, черники и бальзамического соуса

**Вкус:** плотный, хорошо структурированный, с оттенками красных фруктов и бальзамика в послевкусии

**Температура подачи:** 14-16 °C

**Гастрономия:** блюда из дичи под густым соусом, тушеное мясо с травами, красное мясо, жаренное на вертеле или на гриле, жареные цыплята или фаршированная индейка



## ONIX EVOLUTIO

### Вино Ќникс Эволю́сио, красное сухое

**Страна:** Испания

**Регион:** Каталония

**Апелласьон:** DOCa Priorat (Приорáт)

**Производитель:** Vinicola del Priorat (Вини́кола дель Приорат)

**Крепость:** 15,5%об.

**Сорта винограда:** 40% Масуэло, 40% Гарнача Тинта, 20% Каберне Совиньон

**Особенность:** ручной сбор, возраст лоз 70 лет

**Выдержка:** 12 месяцев в бочках из французского дуба

**Цвет:** насыщенный рубиновый

**Аромат:** интенсивный, с тонами малины, аниса, поджаренного хлеба и бальзамического соуса

**Вкус:** деликатный, хорошо сбалансированный, с нотами зрелых ягод, минералов, пряностей и перечными оттенками в послевкусии

**Температура подачи:** 14-16 °C

**Гастрономия:** стейки, сосиски, тушеное мясо с травами, жаркое из утки или гуся, красное мясо на гриле, тушёная дичь, барбекю, блюда индийской и мексиканской кухни, спагетти



## ONIX FUSIO

### Вино Ќникс Фусио, красное сухое

**Страна:** Испания

**Регион:** Каталония

**Апелласьон:** DOCa Priorat (Приорат)

**Производитель:** Vinicola del Priorat (Вини́кола дель Приорат)

**Крепость:** 15%об.

**Сорта винограда:** Гарнача Тинта, Кариньена (каталан. Самсó/Масуэло)

**Особенности:** ручной сбор, возраст лоз 50 лет

**Выдержка:** 4 месяца в бочках из французского дуба

**Цвет:** насыщенный рубиновый

**Аромат:** богатый, наполнен нотами спелых черных ягод, вишни, ежевики, дополненными нотами дрeвесины, ванили и деликатного дымка

**Вкус:** выраженный, плотный, с бархатистыми танинами, с тонами черной сливы, черешни, гвоздики, черного перца и ванили в послевкусии

**Температура подачи:** 14-16 °C

**Гастрономия:** блюда из говядины с соусом демиглас, стейк сильной прожарки, рагу из ягненка с травами, мясо на вертеле или на гриле, блюда из дичи



## ONIX SELECCIO

### Вино Ќникс Селэчио, красное сухое (Выводимое)

**Страна:** Испания

**Регион:** Каталония

**Апелласьон:** DOCa Priorat (Приорат)

**Производитель:** Vinicola del Priorat (Вини́кола дель Приорат)

**Крепость:** 14,5%об.

**Сорта винограда:** Масуэло

**Особенность:** ручной сбор, возраст лоз 80 лет

**Выдержка:** 12 месяцев в бочках из французского дуба

**Цвет:** гранатовый

**Аромат:** насыщенный, с тонами красных фруктов, лекарственных трав, специй, перца, шоколада и лакрицы

**Вкус:** интенсивный, с нотами зрелых красных и черных плодов, лаврового листа и перца

**Температура подачи:** 14-16 °C

**Гастрономия:** блюда из дичи под густым соусом, тушеное мясо с травами, красное мясо на гриле, жареные цыплята или фаршированная индейка



VINÍCOLA  
PRIORAT

Винодельня расположена в муниципалитете Граталлопс, но владения Vinicola del Priorat распространяются на зоны Эль-Ллоар, Вилелья-Байша и Вилелья-Альта. Vinicola del Priorat сегодня представляет собой единую кооперативную винодельню под эгидой 140 семей, которые управляют более чем 300 небольшими участками (210 гектаров виноградников и 320 гектаров оливковых деревьев) в этих четырех городах. Проект, рожденный в результате партнерства людей, стремящихся адаптироваться к новым временам и основанный на качестве и профессионализме.

Vinicola del Priorat в настоящее время является единственным кооперативом в регионе Приорат, который управляет всем производственным процессом, от выращивания винограда и производства вина до реализации.