



Nombre: ODYSSEUS ETIQUETA BLANCA

Origen: PRIORATO

Variedad: GARNACHA., CARIÑENA,
CABERNET SAUVIGNON Y
SYRAH

Grado Alcohólico: 14,5 %

Elaboración:

12 Meses en barrica de roble francés.

Notas de Cata:

Color: Rojo picota oscuro, con una capa alta bastante cubierta y lágrima muy fina.

Aroma: En el Nariz pueden encontrar menta e hinojo; chocolate y frutos rojos que dan al vino un expresión fresca y elegante. Al final salen algunos taninos de la piel de la uva debido posiblemente a los continuados “pigeages” aplicados durante la fermentación.

Paladar: En boca muy vivo y persistente. La menta continúa aportando frescor... Largo post-gusto.

Temperatura de Servicio: 16°C