



Nombre: ODYSSEUS ETIQUETA NEGRA

Origen: PRIORATO

Variedad: 40% GARNACHA NEGRA y GARNACHA PELUDA, 22% CARIÑENA, 18% CABERNET SAUVIGNON Y 20% SYRAH

Grado Alcohólico: 14°

Elaboración:

Estancia de 13 a 14 meses en barricas francesas.

Notas de Cata:

Color: Rojo picota oscuro, capa alta y lágrima bastante abundante y muy fina en copa.

Aroma: En Nariz potente y redonda con visos de grafito, hoja seca de tabaco cubano, especias..

Boca: En boca es complejo y voluminoso, granos de café, ahumados minerales y tinta chisca conforman en el paladar un mosaico de gustos excepcionales. Aterciopelado, redondo, completo.

Temperatura de Servicio: 16°C