



Nombre: ODYSSEUS ETIQUETA ROJA

Origen: PRIORATO

Varietalidad: GARNACHA,, CARIÑENA,
CABERNET SAUVIGNON,
PETIT VERDOT Y TOURIGA
NACIONAL

Grado Alcohólico: 14,5°

Elaboración:

Debe ser uno de los pocos vinos de este país que ha sido fermentado sin control de temperatura, directamente en barricas de roble de 400 litros conjuntamente con las pieles, originando de este modo una gran extracción de color por la comodidad y constancia de los “bazuqueos” (por lo menos 10 veces al día..).

Las variedades usadas han sido: Cariñena y Garnacha de viejos costeros y laderas, Cabernet Sauvignon en menos escala y también presencia de Petit Verdot y Tauriga Nacional.

Su envejecimiento limitado ha sido de no más de diez meses, ya sea en las mismas barricas de “Quercus Alba”, “Quercus Sessil” y “Quercus Petrae”, ya utilizadas para la previa fermentación. Todas ellas quemadas y regeneradas en la misma bodega.

Por esto el objetivo de Odysseus, ha sido elaborar un vino del Priorato (D.C.O.) cuya estancia en madera haya servido únicamente como marco protector para preservar, en la máxima medida de lo posible, las nobles características organolépticas de cada variedad. No para imponer al vino, el sello del la madera.

Notas de Cata:

Color: Touriga Nacional, variedad típica de Portugal le aporta al vino color picota de capa alta.

Aroma: Nariz compleja, intensa fruta negra, balsámicos en forma de regaliz, anisetes, mina de lápiz, madera bien integrada, ésta se aprecia y arropa bien esos primarios para redondear esa nariz tan golosa.

Sabor: Paso por boca elegante y sedoso, con cuerpo, amplio y muy persistente.