



Nombre: ODYSSEUS GARNACHA

Origen: PRIORATO

Variedad: GARNACHA BLANCA

Grado Alcohólico: 14,5%

Elaboración:

Odysseus blanco es un vino sumamente elegante y original, poco manipulado y vinificado con extrema pasión. Solamente por la pasión se puede comprender la verdadera vocación del viticultor.

Un breve paso en frío, sin fermentar, por madera nueva muy tostada le confiere un toque ahumado de gran distinción. Arropado por un grado aceptable y una acidez que sorprende por su frescura, este vino ha demostrado ya en añadas anteriores, que aguanta muy bien el paso por botella.

Notas de Cata:

Color: Dorado limpio y brillante.

Aroma: Nariz de buena intensidad, algo reducida y cerrada en el inicio, sin duda necesitada de aire. Con ese aire van apareciendo notas de frutas muy maduras, toques ahumados, herbáceos, algunos animales, frutos secos y un ligero fondo mineral y especiado. Nariz bastante compleja y poderosa.

Sabor: En boca es un vino con mucha estructura, potente, con buena acidez, paso firme y profundo y final largo no exento de amplitud tras el que quedan recuerdos de frutos secos y frutas maduras. Buena persistencia.

Temperatura de Servicio: 12°C