



**Nombre:** ODYSSEUS P.X.

**Origen:** PRIORATO

**Variedad:** PEDRO XIMÉNEZ

**Grado Alcohólico:** 13,5%

### **Elaboración:**

Al hablar de Pedro Ximénez, todo el mundo piensa en los excelentes y untuosos vinos de longeva crianza y tan ideales para los postres dulces, tabaco y la larga sobremesa.

La idea de este vino, era elaborar un Pedro Ximénez que también pudiese ser un vino tranquilo de mesa. Y el resultado es sorprendente.

### **Notas de Cata:**

**Color:** Bonito color amarillo dorado, con abundante lágrima.

**Aroma:** En nariz destacan las notas a membrillo, miel, flores, piña madura y algo caramelizadas.

**Sabor:** En boca tiene buen ataque, cuerpo consistente aunque la acidez es algo punzante; amargoso al final. Afrutado en aroma y también en boca, singular y diferente. Se muestra en cierto momento como seco, pero también es dulce y ufano, valiente y tenaz.

**Temperatura de Servicio:** 12°C