

BODEGAS AESSIR

ODISEO

- **BODEGA:** BODEGAS AESSIR
 - **VINO:** BODEGAS AESSIR ODISEO
 - **LANZAMIENTO:** May 2017
 - **AÑADA:** 2015
 - **VARIEDAD:** BOBAL 100%
 - **FINCAS DE ORIGEN:** Villamalea
 - **ORIGEN:** Albacete
 - **PRODUCCION TOTAL:** 100.000 liters.
-
- **VITICULTURA:**
 - HECTAREAS:** 15 Ha.
 - EDAD DEL VIÑEDO:** 30 – 70 años
 - ALTURA:** 800m
 - ESTILO DE VIÑEDO:** Viña en vaso.
 - CULTIVO:** Secano
 - SUELO:** Pobre. Arcilloso. Subsuelo pobre.
 - PODA EN VERDE:** Si
 - RENDIMIENTO:** 7Kg
 - TIPO DE VITICULTURA:** Convencional
 - VENDIMIA:** Septiembre - Octubre
 - CLIMA:** Seco continental y mediterraneo.
 - PLUVIOMETRIA:** 350L / Año
-
- **ELABORACION:**
 - DESPALILLADO:** Si
 - ESTRUJADO:** No
 - FERMENTACION:** Depositos acero inoxidable
 - MACERACION:** 10 días
 - DESCUBE:** Tanque.
 - CRianza:** 8 Meses
 - TIPO DE BARRICA:** 100% barrica francesa.
 - TIPO DE GRANO:** Fino
 - TIPO DE TOSTADO:** Suave
 - CAPACIDAD DE LAS BARRICAS:** 225 L
 - AFINAMIENTO EN BOTELLA:** 10 Meses
 - VOLUMEN ALCOHOLICO:** 13% Vol.

BODEGAS AESSIR ODISEO

ANALISIS SENSORIAL:

Color brillante rojo cereza con bordes violaceos, muy limpio con intensidad media a alta.

Muy expresivo en nariz, con notas maduras bien marcadas típicas de la variedad donde destacan los frutos rojos y negros combinando notas especiadas de cacao y vainilla fruto de su paso por barrica. Mostrando gran complejidad. .

Vivo, redondo, carnoso y balsamico en boca, de tanino dulce y redondo mostrando un caracter goloso y persistente. De acidez equilibrada.

Final goloso con una noble sensación que produce una sensación de gran armonia.

En perfecta coherencia, confirmando en la fase retronasal las notas a especias y fruta madura.



DIRECCIÓN DE CARGA:

BODEGAS AESSIR ODISEO

ALBACETE. SPAIN

EAN 13: 8437012136137

EAN 14: 18437012136318

12 UNIDADES / CAJA

60 CAJAS / EUROPALLET

12 CAJAS / PISO

720 BOTELLAS / EUROPALLET