




ODYSÉE

INNOVATION

TOSTADOS	VINOS	AROMAS DE MADERA Y TOSTADO	TANINOS	COLORES
CT1	Livianos y frutales; protege los aromas varietales y combina bien con aromas a rosa, miel, manzana y frutilla.	Mantiene altos niveles de lactona de roble. Los aromas asociadas son silvestres y levemente <i>boisé</i> , con notas a coco. La incipiente formación de vainillina y sus derivados, junto con aldehído fenólico generan aromas dulces, semejantes a la vainilla, que se perciben fácilmente en nariz y boca. Esto se aprecia más en el roble americano que, por naturaleza, aporta más vainillina y menos tanino que el francés.	La contribución de la madera es ligera y delicada.	Los blancos muestran verdes tiernos y suaves amarillos de paja. Los tintos aterciopelados, transparentes escarlatas y rubies.
CT2	Frutales, de taninos medios. Combina agradablemente con las notas típicas de estas cepas, como melocotón, manzana, cereza, rosa, violetas y miel.	Lactonas y furfurales aportan coco, caramelo, almendras y chocolate blanco, además de un suave toque de especias. La evolución aromática se puede percibir a través de notas de vainilla, mientras el roble entrega ligeros y finos aromas <i>boisés</i> , resultando en vinos de una sutil complejidad.	Sedosos y transparentes, transmiten una sensación de ligero dulzor combinada con sabores frutales que persisten en la boca.	Los blancos muestran suaves amarillos, manzana, paja y oro, que -con la guarda- ganan en tonos dorados más profundos. Los tintos van desde rubies transparentes hasta un aterciopelado carmesí.
CT3	De taninos medios, con buena estructura y concentración. Agrega sabores finos de madera a la fruta, y combina con aromas varietales de frutas rojas, silvestres y flores exóticas.	La elevada presencia de furfurales y fenoles volátiles produce aromas notables de caramelo, pan y almendras tostadas, en conjunto con suaves aromas de tocino, notas sutiles de café, especias y pimienta. La vainilla y el caramelo están fuertemente presentes, bien equilibrados por los taninos varietales y de roble. El tostado aporta ligeros y finos aromas de madera. Una mayor degradación térmica provoca la aparición de fenoles volátiles tales como el guayacol, 4-methyl-guayacol y eugenol, asociados con aromas a humo, chocolate y clavo de olor.	Voluptuosos, se desarrollan sedosos y dulces, redondos en la boca y con un retrogusto agradable.	Borgoñas profundos con tonos de rubí y carmesí.
CT4	De excelente estructura tánica, buena concentración y aromas varietales resistentes. Combina perfectamente con notas levemente pedregosas y fuertes aromas varietales, cassis, ciruelo y mora.	La máxima presencia de furfurales y fenoles volátiles crea aromas elevados de caramelo, nuez, almendras y pan tostados, junto con tocino, café, especias y pimienta. El tostado genera madera, humo, chocolate, caramelo y tocino palatables. La vainilla disminuye levemente, pero se compensa por una amplia variedad de aromas a madera.	De fácil polimerización, pueden ser algo abrumadores cuando joven, pero con la guarda se desarrollan sedosos y suaves, de buen volumen y extensión en el paladar.	Borgoña profundo con tonos de marrón y hasta púrpura.
CT5	Sólo para los más consistentes, de excelente cuerpo. Los taninos deben ser suficientemente robustos y estructurados para resistir los elevados aportes de la madera. Estos vinos se utilizan generalmente en ensamblajes, donde aportan una intensidad notable al vino final. Complementa aromas terrosos. Las notas frutales van de ciruelo a frambuesa, cassis y mora; lavanda y jazmín combinan igualmente bien.	Debido a la degradación térmica avanzada, la vainillina y sus derivados caen perceptiblemente. Son sustituidos por aromas levemente amargos que fortalecen el tanino, como humo, chocolate, café y aromas anueizados, complementados por el amargo-dulce de azúcar quemado, caramelo y chocolate.	Cuando jóvenes, el alcohol y los taninos son abrumadores y a veces ásperos; sin embargo, después de una cuidadosa guarda evolucionan voluptuosos, aterciopelados y dotados de un final extendido.	De borgoña oscuro con tonos de marrón a ciruelo profundo.

	TOSTADO TRADICIONAL	ODYSÉE F.	ODYSÉE A.	ALTERNATIVOS
CT1	LT	180-190	185-195	170-180
CT2	MT-	200	205	190
CT3	MT	210	215	200
CT4	MT+	230	235	210
CT5	HT	240	245	220