

Sea Legend Nº 5 by CRUSOE TREASURE

UNDERWATER WINERY



DESCORCHE

Temperatura ideal de almacenaje: 12°C (53.6°F)

Temperatura de servicio: 5°C (41°F)

CATA

 **Fase visual:** Amarillo oro nuevo muy brillante con reminiscencias verdosas.

 **Fase aromática:** Intenso y muy maduro en nariz. Toques florales de hierbabuena, infusiones, típicas del viognier. Aromas de melón muy maduro, membrillo, amielados, caramelo de café con leche, dulce de leche, crema pastelera, vainilla junto con aromas de frutos secos como el pistacho y la nuez provenientes de la crianza en roble francés. Profundo aromáticamente llegando hasta aromas ahumados y de café torrefacto. Muy complejo.

 **Fase gustativa:** Potente y equilibrado, con mucho cuerpo debido a la gran acidez y la untuosidad que la envuelve. Con un prominente final amargo agradable proporcionándole una gran textura y longitud en boca. En retronasal aromas lácteos: yogurt de fruta tropical, piña y toques muy balsámicos incluso notándose el incienso.

Extracción del mar: 29/10/2019

Edición limitada: 460 unidades

Embalaje: Cajas de 1, 2 ó 6 botellas. Cada botella viene acompañada con estuche de diseño y cuaderno explicativo

Elaboración: Crianza de 24 meses en bodega de roble francés Anne seleccion y 15 meses de atesoramiento submarino

Variedad: Viognier

Situación del viñedo: Zona de la Hoya De Huesca, prePirineo Oscense, cercano a la sierra Caballera y al desierto de Aragón (Monegros), viñedo viejo

Zona específica: Ayerbe (Huesca)

Contenido de Alcohol: 15,5% Vol

ENÓLOGO

Dr. Antonio T. Palacios, Director Enología Crusoe Treasure