



Sea Soul N°7

CRUSOE TREASURE
UNDERWATER WINERY



Extracción del mar: 02/10/2021

Edición limitada: 5.868 unidades

Embalaje: cajas de 1, 2 o 6 botellas

Packaging: cada botella viene acompañada de un estuche de diseño, marbete de cata y librito Crusoe Treasure. Los dibujos representan las especies de nuestra bodega submarina.

Elaboración: 6 meses de atesoramiento submarino.

Uva blanca: procedente de viñedos viejos en vaso ubicados en la costa del Mediterráneo español, elaborado con un varietal de alto grado alcohólico, típico de la zona, que le da una acidez muy interesante de cara a nuestro proceso de elaboración.

Este vino pertenece al mar como origen, dado su sistema de maduración mediante atesoramiento submarino. Su origen es de la más alta calidad, siguiendo nuestros estándares enológicos.

Por el hecho mismo de nuestro proceso de atesoramiento submarino, este vino está fuera de toda Denominación de Origen.

Incluye cata virtual automatizada gratuita.

Contenido de Alcohol: 13 % Vol

DESCORCHE

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

Temperatura de servicio: 5°C (41°F)

CATA

👁 Fase visual: amarillo pajizo poco intenso con reflejos verdosos. Limpio y muy brillante.

👃 Fase aromática: elegante en nariz. Recuerdos minerales de cantos rodados, pedernal, roca volcánica y granito. Por debajo sale melocotón, piña y ciruela. Una vez abierto en copa, aparecen aromas a caramelo de miel, melón maduro y pera en almíbar, de carácter muy agradable y acompañados de notas especiadas.

👅 Fase gustativa: intenso, muy denso, con mucho cuerpo, glicérico y sedoso, con una acidez muy elevada pero bien envuelta. Muy refrescante: con carácter cítrico y mentolado en retronasal, volviendo a salir el melocotón y la ciruela. Muy estructurado en boca.

ENÓLOGO

Dr. Antonio T. Palacios, Director Enología Crusoe Treasure

