

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. El vino posee toques florales de hierbabuena e infusiones, aromas típicos de la variedad Viognier. Vino con mucho cuerpo en boca debido a su gran frescura y la untuosidad y sedosidad que envuelve la acidez y el tanino. Aromas de melón muy maduro, membrillo, amielados, caramelo de café con leche, dulce de leche, crema pastelera. También 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, que le proporciona 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: 20/06/2018

Edición limitada: 500 unidades

Embalaje: cajas de 1, 3 o 6 botellas.

Packaging: cada botella viene acompañada de un estuche de diseño y ficha de cata. Los dibujos representan las especies de nuestra bodega submarina.

Elaboración: crianza de 24 meses en bodega de roble francés Ana Selección y mínimo de 12 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: 13% Vol

ENÓLOGOS

Dr. Antonio T. Palacios, Director Enología Crusoe Treasure
Héctor Díez, enólogo Crusoe Treasure