



Sea Passion Nº6

CRUSOE TREASURE
UNDERWATER WINERY



Extracción del mar: 23/04/2018

Edición limitada: 2.923 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 6 meses en bodega de roble francés y mínimo de 9 meses de atesoramiento submarino.

Variedad: Tempranillo Maturana

Situación del viñedo: zona de la Sonsierra; viñedo viejo (25 años) a 490 metros de altura.

Zona específica: La Rioja Alta

Contenido de Alcohol: 14,8% Vol


DESCORCHE


Temperatura ideal de almacenaje: 12°C (53,6°F)

Temperatura de servicio: 14°C (57,2°F)

CATA

 **Fase visual:** rojo picota intenso.

 **Fase aromática:** aromas profundos y penetrantes. Muy afrutado: frutas silvestres, casis, especiado (clavo), comino.

 **Fase gustativa:** muy estructurado en boca, con un tanino perfectamente maduro y un final amargo muy agradable. En retronasal, recuerdos de pastelería: tarta de manzana asada, frambuesa, vainilla y coco.

ENÓLOGOS

Dr. Antonio T. Palacios, Director Enología Crusoe Treasure

Héctor Díez, enólogo Crusoe Treasure

