



Sea Soul Nº1

CRUSOE TREASURE
UNDERWATER WINERY



Extracción del mar: 23/04/2018

Edición limitada: 2.372 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 3 meses sobre lías y 6 meses de atesoramiento submarino.

Variedad: Albariño

Situación del viñedo: zona Rías Baixas; viñedos a nivel de mar emparrados.

Zona específica: Valle del Salnés

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 dorado con reminiscencias verdosas; muy brillante. Limpio, luminoso.

Fase aromática: aromáticamente intenso. Perfil mineral calcáreo con recuerdos a fruta de hueso: ciruela y melocotón. Bastante especiado (pimienta blanca).

Fase gustativa: en boca es un vino muy amplio, de mucha acidez, mostrando una frescura equilibrada, muy untuoso. Aromas en retronasal que nos hacen recordar a fruta tropical: piña, plátano, chirimoya, aguacate.

ENÓLOGOS

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

