



Sea Soul N°3

CRUSOE TREASURE

UNDERWATER WINERY



Extracción del mar: 23/04/2018

Edición limitada: 2.986 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 en barrica de roble americano y 6 meses de atesoramiento submarino.

Variedad: Tinta fina

Situación del viñedo: Peñaranda de Duero, viñedo centenario, orientación sur

Zona específica: Ribera de Duero Septentrional

Contenido de Alcohol: 13,5% Vol

DESCORCHE

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

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

CATA

👁 **Fase visual:** rojo picota con reminiscencias violáceas; color intenso.

👃 **Fase aromática:** intensidad media en aromas. Fruta escarchada, aromas de chocolatina, bombón de licor, toques mentolados, caramelo, algodón de feria.

👅 **Fase gustativa:** en boca, perfecto equilibrio entre acidez y estructura fenólica; muy agradable. Concentración media y retronasal pleno en fruta madura roja (cereza, mora, frambuesa).

ENÓLOGOS

Dr. Antonio T. Palacios, Director Enología Crusoé Treasure

Héctor Díez, enólogo Crusoé Treasure

