



Sea Soul N°4

CRUSOE TREASURE
UNDERWATER WINERY



Extracción del mar: Noviembre 2018

Edición limitada: 7.682 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 14 meses en barrica francesa y 6 meses de atesoramiento submarino.

Variedad: Syrah 100%

Situación del viñedo: zona prepirenaica; viñedo viejo (más de 25 años)

Zona específica: Ayerbe (Huesca)

Contenido de Alcohol: 14% Vol

DESCORCHE

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

Temperatura de servicio: 14°C (57.2°F)

CATA

👁 **Fase visual:** rojo burdeos.

👃 **Fase aromática:** muy fresco; mantiene el carácter reductivo positivo de la variedad. Bastante floral (notas de rosa) y, a la vez, expresa aromas de fruta fresca. También destacan sus aromas tostados y de torrefactos, incluso con recuerdos a frutos secos. Sobre todo, destaca la alta expresión en nariz con recuerdos a regaliz y gominola.

👄 **Fase gustativa:** extremada elegancia en boca; con mucho cuerpo pero, a su vez, demostrando frescura. Toque licoroso con sensaciones de alta acidez muy bien integrada y ligero final amargo muy agradable. El final de este vino en retronasal es largo, perdura y no deja indiferente.

ENÓLOGOS

Dr. Antonio T. Palacios, Director Enología Crusoe Treasure

Héctor Díez, enólogo Crusoe Treasure

