



Sea Soul N°7

CRUSOE TREASURE
UNDERWATER WINERY



Edición limitada: 2.500 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 4 meses sobre lías y 6 meses de atesoramiento submarino.

Variedad: Garnacha blanca

Situación del viñedo: zona Terra Alta (Cataluña); viñedos viejos en vaso.

Zona específica: Batea

Contenido de Alcohol: 14,6% Vol

DESCORCHE

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

Temperatura de servicio: 5°C (41°F)

CATA

👁 **Fase visual:** amarillo pajizo poco intenso con reflejos verdosos. Limpio y muy brillante.

👃 **Fase aromática:** elegante en nariz. Recuerdos minerales de cantos rodados, pedernal, roca volcánica y granito. Por debajo sale melocotón, piña y ciruela. Una vez abierto en copa, aparecen aromas a caramelo de miel, melón maduro y pera en almíbar, de carácter muy agradable y acompañados de notas especiadas.

👄 **Fase gustativa:** intenso, muy denso, con mucho cuerpo, glicérico y sedoso, con una acidez muy elevada pero bien envuelta. Muy refrescante: con carácter cítrico y mentolado en retronasal, volviendo a salir el melocotón y la ciruela. Muy estructurado en boca.

ENÓLOGOS

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

