



Sea Soul N°8

CRUSOE TREASURE
UNDERWATER WINERY



Extracción del mar: 23/04/2018

Edición limitada: 2.479 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 8 meses en barrica de roble francés y mínimo de 6 meses de atesoramiento submarino.

Variedad: Garnacha

Situación del viñedo: los pagos de Monte Alto y La Sarda; uva procedente de viñedos muy antiguos, de secano.

Zona específica: Moncayo

Contenido de Alcohol: 14,6% Vol

DESCORCHE

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

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

CATA

👁 **Fase visual:** rojo cereza, intensidad alta de color.

👃 **Fase aromática:** muy potente en nariz. Buen equilibrio fruta-madera. Los aromas afrutados nos recuerdan a pulpa de cereza, mora, compota de fresa y fruta cocida. Con fondo de madera por las notas de vainilla y canela. Perfil de garnacha muy madura.

👄 **Fase gustativa:** en boca, perfil cítrico marcado por una muy buena acidez. Largo y estructurado con una retronasal cálida con recuerdos lácticos de yogurt de frutas silvestres.

ENÓLOGOS

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

