



# Sea Soul N°3

**CRUSOE TREASURE**  
UNDERWATER WINERY



Extracción del mar: 23/04/2018

Edición limitada: 2.986 unidades

Embalaje: cajas de 1, 2 o 6 botellas.

**Packaging:** cada botella viene acompañada de un estuche de diseño, marbete de cata y librito Crusoé Treasure. Los dibujos representan las especies de nuestra bodega submarina.

**Elaboración:** Este vino es el "hermano" de nuestro primer vino el Sea Passion N°2. Se trata de uva de maduración temprana sin pasar por bodega, que tras su elaboración en tierra, termina su proceso de elaboración con 6 meses de atesoramiento submarino.

Este vino pertenece al mar como origen, dado su sistema de maduración mediante atesoramiento submarino. Su origen es de la más alta calidad, siguiendo nuestros estándares enológicos. Uva procedente de cepas de 20 a 25 años de reputados viñedos regados por el río Arandilla, cuyas aguas, como el vino, van a dar al mar.

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

