

Sea Legend

Nº 10

by

CRUSOE TREASURE

UNDERWATER WINERY




DESCORCHE


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

Temperatura de servicio: 5°C (41°F)

CATA

 **Fase visual:** naranja brillante.

 **Fase aromática:** aromas primarios de limón, pera, nectarina, aroma a tarta de manzana. Muy abierto, generoso, poderoso, perfil muy fresco con toques de caramelo, miel y mermelada de naranja amarga.

 **Fase gustativa:** equilibrio refrescante con carácter sedoso y sabroso, con un postgusto muy largo a cítricos y miel, con elegante mineralidad.

Extracción del mar: 30/10/2019

Edición limitada: 480 unidades

Embalaje: Cajas de 1, 2 ó 6 botellas. Cada botella viene acompañada con estuche de diseño y cuaderno explicativo

Elaboración: Crianza de 14 meses en bodega de roble francés y 15 meses de atesoramiento submarino

Variedad: Garnacha gris

Situación del viñedo: Desierto de Aragón (Monegros), viñedos viejos.

Zona específica: Lécera (Aragón)

Contenido de Alcohol: 15,5% Vol

ENÓLOGO

Dr. Antonio T. Palacios, Director Enología Crusoe Treasure