

# 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.

## ENÓLOGO

Dr. Antonio T. Palacios, Director Enología Crusoe Treasure

**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:** 15 meses de atesoramiento submarino

**Uva blanca tratada como tinta:** se trata de uva blanca que elaboramos como tinto, consiguiendo un vino anaranjado extraordinario. Debido a la apariencia de bellosidades de la uva, se conoce como "peluda" produciendo un vino de calidad de graduación alcohólica alta y vino con color y aroma intenso. Viñedos realmente antiguos ubicados en pleno desierto aragonés.

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.

Por el hecho mismo de nuestro proceso de atesoramiento submarino, este vino está fuera de toda Denominación de Origen.

Cata virtual personalizada gratuita.

**Contenido de Alcohol:** 15,5% Vol