

Sea Legend Nº 5 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: Amarillo oro nuevo muy brillante con reminiscencias verdosas.

👃 Fase aromática: Intenso y muy maduro en nariz. Toques florales de hierbabuena, infusiones, típicas del viognier. Aromas de melón muy maduro, membrillo, amielados, caramelo de café con leche, dulce de leche, crema pastelera, vainilla junto con aromas de frutos secos como el pistacho y la nuez provenientes de la crianza en roble francés. Profundo aromáticamente llegando hasta aromas ahumados y de café torrefacto. Muy complejo.

👅 Fase gustativa: Potente y equilibrado, con mucho cuerpo debido a la gran acidez y la untuosidad que la envuelve. Con un prominente final amargo agradable proporcionándole una gran textura y longitud en boca. En retronasal aromas lácteos: yogurt de fruta tropical, piña y toques muy balsámicos incluso notándose el incienso.

Extracción del mar: 29/10/2019

Edición limitada: 460 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: 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.

Contenido de Alcohol: 15,5% Vol

Incluye cata virtual personalizada

ENÓLOGO

Dr. Antonio T. Palacios, Director Enología Crusoe Treasure