



Sea Passion Nº9

CRUSOE TREASURE
UNDERWATER WINERY



Extracción del mar: 29/10/2019

Edición limitada: 3.155 unidades

Embalaje: cajas de 1, 2 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: 15 meses de atesoramiento submarino.

Uva tinta: 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: 14,5% Vol


Cata virtual personalizada gratuita.


DESCORCHE


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

Temperatura de servicio: 14°C (57.2°F)

GATA

 **Fase visual:** color rojo rubí.

 **Fase aromática:** predominan los aromas de la Garnacha Tintorera muy madura, pomelo, pastel de higos, grosella y moras negras, mezclados con las notas balsámicas y ahumadas de la crianza.

 **Fase gustativa:** entrada dulce, el equilibrio entre acidez y tanicidad acentúa su persistencia, la fuerza de la Garnacha Tintorera es patente y su final torrefacto lo hacen un vino largo, la sensación final es un complejo recuerdo de frutas rojas del bosque mezclado con toques de vainilla, café y tabaco.

ENÓLOGO

Dr. Antonio T. Palacios, Director Enología Crusoe Treasure

