



Sea Soul N°4

CRUSOE TREASURE

UNDERWATER WINERY



Extracción del mar: 29/10/2019

Edición limitada: 7.682 unidades

Embalaje: cajas de 1, 2 o 6 botellas.

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

Elaboración: 15 meses de atesoramiento submarino.

Uva tinta: Uva tinta con alto grado alcohólico, cuerpo y mucho tanino. Viñedos a 600 metros de altura en la zona del prepirineo español. Este tipo de uva tiene el origen de su nombre en el nombre persa de Darou é Shah, que significa "el remedio del Rey". Cepaje antiquísimo proveniente de la antaño región de Persia. Decían los persas, que allí nació el vino.

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% Vol

Incluye cata virtual automatizada gratuita.

DESCORCHE

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

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

CATA

👁 **Fase visual:** rojo burdeos.

👃 **Fase aromática:** muy fresco; mantiene el carácter reductivo positivo de la variedad. Bastante floral (notas de rosa) y, a la vez, expresa aromas de fruta fresca. También destacan sus aromas tostados y de torrefactos, incluso con recuerdos a frutos secos. Sobre todo, destaca la alta expresión en nariz con recuerdos a regaliz y gominola.

👄 **Fase gustativa:** extremada elegancia en boca; con mucho cuerpo pero, a su vez, demostrando frescura. Toque licoroso con sensaciones de alta acidez muy bien integrada y ligero final amargo muy agradable. El final de este vino en retronasal es largo, perdura y no deja indiferente.

ENÓLOGO

Dr. Antonio T. Palacios, Director Enología Crusoe Treasure

