



Sea Passion N°2

CRUSOE TREASURE
UNDERWATER WINERY



Extraction de la mer : 23/04/2018

Édition limitée : 2 652 unités

Emballage : cartons de 1, 3 ou 6 bouteilles.

Packaging : chaque bouteille est accompagnée d'un étui design et d'une fiche de dégustation. Les dessins représentent les espèces dans notre cave sous-marine.

Fabrication: Ce vin est le "descendant" de notre premier vin, le Sea Passion, qui eut des éditions en 2011 et 2013. C'est un cépage à maturité précoce avec du bois, qui après avoir été fabriqué à terre, termine son processus de production avec 9 mois de thésaurisation sous-marine.

Ce vin appartient à la mer comme son origine, compte tenu de son système de maturation par trésor sous-marin. Son origine est de la plus haute qualité, suivant nos normes œnologiques. Raisins de vignes de 20 à 25 ans provenant de vignobles réputés arrosés par la rivière Arandilla, dont les eaux, comme le vin, vont à la mer.

Du fait même de notre processus d'exploitation sous-marine, ce vin est en dehors de toute Appellation d'Origine.

Extrêmement soyeux, c'est un vin qui surprend par sa douceur, faisant tomber sous le charme des gens qui, en général, ne sont pas amateurs de vins rouges.

Teneur en alcool : 13,5% Vol

DÉBOUCHER

Température de stockage idéale : 12°C (53.6°F)

Température de service : 14°C (57.2°F)

DÉGUSTATION

👁 **Examen visuel:** rouge rubis.

👃 **Examen olfactif:** d'intensité moyenne et profil assez balsamique, avec des notes de résine, des notes fraîches d'eucalyptus, des arômes de café moulu et torréfié.

👄 **Examen gustatif:** en bouche, il montre beaucoup de fraîcheur et une acidité équilibrée. Arrière-goût marqué par les souvenirs de noix du vieillissement en fût.

OENOLOGUE

Dr. Antonio T. Palacios, Directeur Oenologie Crusoe Treasure.

