



Sea Passion N°9

CRUSOE TREASURE
UNDERWATER WINERY



Extraction de la mer : 29/10/2019

Édition limitée : 3.155 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: Vieilli pendant 16 mois en fûts de chêne français et 15mois de thésaurisation sous-marine.

Localisation du vignoble : Zone d'Almansa, vieux vignoble (plus de 25 ans) en verre

Zone spécifique : Alpera (Albacete)

Teneur en alcool : 14,5% 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: les arômes de Grenache Tintorera très mûrs, de pamplemousse, de gâteau aux figes, de groseille et de mûres prédominent, mêlés à des notes balsamiques et fumé de vieillissement.

👄 Examen gustatif: entrée douce, l'équilibre entre l'acidité et les tanins accentue sa persistance, la force de la Grenache Tintorera est nette et sa finale torréfiée en fait un vin long, la sensation finale est un complexe souvenir de fruits rouges mêlés à des notes de vanille, de café et de tabac.

OENOLOGUE

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

