



# Sea Soul N°3

CRUSOE TREASURE  
UNDERWATER WINERY



Extraction de la mer : 23/04/2018

Édition limitée : 2.896 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 « frère » de notre premier vin, Sea Passion N°2.

C'est un raisin à maturation précoce sans passage en barrique, qui après avoir été élaboré à terre, termine son processus d'élaboration par 6 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 ses changements toutes les 15 minutes. C'est un vin totalement différent. Ce n'est pas surprenant au début, mais au bout de quelques minutes.

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 cerise aux reflets violets ; couleur intense.

👃 **Examen olfactif:** d'intensité moyenne en arômes. Fruits confits, arômes chocolatés, bonbon liqueur, touches mentholées, caramel, coton forain.

👄 **Examen gustatif:** en bouche, parfait équilibre entre acidité et structure phénolique ; très agréable. Arrière-goût de concentration moyenne et pleine de fruits rouges mûrs (cerise, mûre, framboise).

## OENOLOGUE

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

