



W
THE
SEA WINE
CLUB

**REGALOS
QUE SURGEN
DEL MAR**

**DISFRUTAR
DE LO QUE MUY POCOS
PUEDEN DISFRUTAR
EN ESO CONSISTE
EL LUJO**



HAY QUIEN BUSCA PERLAS EN EL FONDO DEL MAR NOSOTROS PREFERIMOS CREARLAS

En **THE SEA WINE CLUB** elaboramos auténticas joyas surgidas de un proceso de maduración submarina en el fondo del Mediterráneo cuyos resultados sorprenden e inspiran, dándoles la oportunidad de desarrollar matices, sabores y aromas que los transforman en algo verdaderamente exclusivo.

Cada una de nuestras botellas esconde una historia única acunada al compás de las mareas.



**Y AHORA, TÚ PUEDES
COMPARTIRLAS**



PACK

EMERGE

DÉJATE SORPRENDER POR NUESTROS
VINOS DE MADURACIÓN SUBMARINA



DEUS MARE
RÍAS BAIXAS

INCLUYE:

Una botella submarina más una experiencia audiovisual dentro del packaging.

Edición limitada de 600 botellas

DEUS MARE

RÍAS BAIXAS

PACK

TIERRA-MAR

DISFRUTA DE LA EXPERIENCIA
COMPARANDO NUESTRO VINO TERRESTRE
CON SU HOMÓLOGO SUBMARINO

INCLUYE:

Una botella submarina y una botella
terrestre más una experiencia
audiovisual dentro del packaging.

Edición limitada de 150 botellas



THE SEA WINE CLUB

DEUS MARE

RÍAS BAIXAS

FICHA DE CATA

ELABORACIÓN

100% albariño. Este monovarietal se elabora con uvas propias, seleccionadas y recolectadas manualmente en fincas del Condado do Tea. Antes de la vinificación se separa una parte del "mosto flor" de otra parte de mosto que ha macerado en frío con el hollejo durante 24 horas. De este modo se consigue una mayor expresión aromática del hollejo, sin perder los aromas afrutados del mosto. Una vez terminado este proceso se realiza una fermentación en depósitos de acero inoxidable que dará por concluido el proceso de elaboración.

Maduración submarina de 6 meses a 24 metros de profundidad en la costa alicantina del mar Mediterráneo.

CARACTERÍSTICAS

Tipo de vino: Blanco D.O. Rías Baixas

Añada: 2018

Temperatura de consumo recomendada: entre 8 y 10 °C.

Gastronomía: aperitivos, mariscos, pescados y quesos. Cocina oriental.

CATA

En nariz: intensidad media. Aromas florales y frutales. Flor blanca, cítricos, manzana y fruta con hueso.

En boca: fresco y equilibrado, untuoso con una acidez moderada y bien integrada con recuerdos frutales (manzana y frutas de hueso). Gran estructura. Con una fase retronasal frutal intensa, que confirma los aspectos olfativos. Su sabor es goloso, franco, suave y afrutado.



PACK

EMERGE

DÉJATE SORPRENDER POR NUESTROS
VINOS DE MADURACIÓN SUBMARINA



GRAND MARE
RIOJA ALAVESA

INCLUYE:

Una botella submarina más una experiencia audiovisual dentro del packaging.

Edición limitada de 600 botellas

GRAND MARE

RIOJA ALAVESA

PACK

TIERRA-MAR

DISFRUTA DE LA EXPERIENCIA
COMPARANDO NUESTRO VINO TERRESTRE
CON SU HOMÓLOGO SUBMARINO

INCLUYE:

Una botella submarina y una botella
terrestre más una experiencia
audiovisual dentro del packaging.

Edición limitada de 150 botellas



GRAND MARE

RIOJA ALAVESA

FICHA DE CATA

ELABORACIÓN

100% tempranillo. Se elabora directamente en barricas de 225 litros de roble francés durante 14 días a bajas temperaturas, con 4-5 bazuqueos diarios, donde realiza, primero, la fermentación alcohólica, y luego la fermentación maloláctica, buscando complejidad aromática. Finalmente, permanece bajo crianza en barricas nuevas de roble francés durante 8 meses.

Maduración submarina de 6 meses a 24 metros de profundidad en la costa alicantina del mar Mediterráneo.

CARACTERÍSTICAS

Tipo de vino: Tempranillo
100% procedente de La Guardia.

Rioja Alavesa.

Añada: 2019

Temperatura de consumo

recomendada: entre 14 y 16 °C.

Gastronomía: sopas y preparados de verdura, aves, carnes a la parrilla, guisos y estofados.

CATA

En nariz: muy potente, se aprecia la esencia del vino de Rioja Alavesa. Destacan las frutas rojas, notas de regaliz, tabaco y toques especiados. La crianza en barrica aparece únicamente como potenciador de estos matices.

En boca: de nuevo percibimos una gran abundancia de frutas rojas y una acidez perfectamente integrada, que le augura un gran potencial para la maduración submarina. En definitiva: potente, joven, fresco y muy frutal.



Este vino ha dialogado con el mar durante meses. Madurando de un modo único. Innovador. Evolucionando para enriquecer y ampliar las posibilidades de disfrute de los verdaderos aficionados al vino. Constituyéndose en una joya digna de degustar.

THE
SEA WINE
CLUB

Este vino nació para ser único. Para cautivar, uno a uno, todos tus sentidos. Haciéndote escuchar el rumor de la brisa. Sentir el vaivén de las mareas, envolviéndote de Mediterráneo en cada matiz. Una experiencia sensorial que disfrutarás como un verdadero lujo.

THE SEA WINE CLUB

PACK

EMERGE

DÉJATE SORPRENDER POR NUESTROS
VINOS DE MADURACIÓN SUBMARINA



MAGNA MARE
RIBERA DEL DUERO

INCLUYE:

Una botella submarina más una experiencia audiovisual dentro del packaging.

Edición limitada de 600 botellas

MAGNA MARE

RIBERA DEL DUERO

PACK

TIERRA-MAR

DISFRUTA DE LA EXPERIENCIA
COMPARANDO NUESTRO VINO TERRESTRE
CON SU HOMÓLOGO SUBMARINO

INCLUYE:

Una botella submarina y una botella
terrestre más una experiencia
audiovisual dentro del packaging.

Edición limitada de 150 botellas



THE SEA WINE CLUB

MAGNA MARE

RIBERA DEL DUERO

FICHA DE CATA

ELABORACIÓN

100% tempranillo. Vendimiado manualmente en viñedos propios con suelos calizos, situados en la Ribera del Duero. Lleva a cabo una crianza de 14 meses en barricas de roble francés nuevo, además de una larga maduración en botella en la propia bodega para una óptima integración de la alta carga tánica aportada por el roble nuevo.

Maduración submarina de 6 meses a 24 metros de profundidad en la costa alicantina del mar Mediterráneo.

CARACTERÍSTICAS

Tipo de vino: Tempranillo
100% procedente de Quintanilla de Arriba.
D.O. Ribera del Duero
Añada: 2015

Recomendaciones de servicio: abrir 45 minutos antes y servir a una temperatura de entre 15 y 17 °C.

Gastronomía: especial para guisos, carnes a la brasa, carnes de caza, quesos y embutidos curados.

CATA

En nariz: frutado en un primer momento, para después ir aflorando notas propias de la crianza en roble francés, ahumados, especias, cuero, torrefactos y cacao.

En boca: fruta negra acompañada de madera muy bien integrada y estructurada, sin aristas, lo que proporciona un vino con cuerpo, potente y muy redondo, dejando una agradable persistencia y recuerdo en boca. Respetando al máximo la esencia del vino, que es, y tiene que ser, la uva.



PACK

EMERGE

DÉJATE SORPRENDER POR NUESTROS
VINOS DE MADURACIÓN SUBMARINA



CV 01
CAVA BRUT RESERVA

INCLUYE:

Una botella submarina más una experiencia audiovisual dentro del packaging.

Edición limitada de 600 botellas

CV 01

CAVA BRUT RESERVA

PACK

TIERRA-MAR

DISFRUTA DE LA EXPERIENCIA
COMPARANDO NUESTRO VINO TERRESTRE
CON SU HOMÓLOGO SUBMARINO

INCLUYE:

Una botella submarina y una botella
terrestre más una experiencia
audiovisual dentro del packaging.

Edición limitada de 150 botellas



CV 01

CAVA BRUT RESERVA

FICHA DE CATA

COUPAGE

(55%) Macabeo, (40%) Xarel·lo y (5%) de Parellada. Vendimiado manualmente en viñedos propios de suelos calcáreo-arcillosos. Nuestro emblemático cava es fruto de un cuidadoso control de calidad durante toda la elaboración, priorizando el respeto por los procesos naturales. Las diferentes fases, como la fermentación, la toma de espuma y la crianza, son muy importantes para obtener las características organolépticas que definen nuestra identidad. Lleva a cabo una crianza mínima de 28 meses, con el fin de obtener complejidad aromática y estructura, además de una burbuja fina y cremosa, todo ello seguido de un degüelle artesanal para evitar el contraste térmico y así preservar al máximo los aromas del cava.

Maduración submarina de 6 meses a 24 metros de profundidad en la costa alicantina del mar Mediterráneo.

CARACTERÍSTICAS

Tipo de vino: Espumoso. Coupage (55%) Macabeo, (40%) Xarel·lo y (5%) de Parellada procedentes de La

Granada del Penedés (Barcelona). Añada: 2017

Temperatura de consumo recomendada: entre 6 y 8 °C.

Gastronomía: perfecto con platos complejos y carnes. También es excelente para degustar ahumados o jamón ibérico acompañado con pan con tomate. Y para finalizar esta recomendación no pueden faltar los postres; los aromas de larga crianza maridan de forma extraordinaria con los frutos secos y con los postres que tienen sabores dulces más ligeros.

CATA

En nariz: gran aroma principal de frutos de hueso como melocotón, complementado con flores blancas. Sutiles aromas de miel e intenso aroma de brioche y pastelería, que se ven potenciados por la maduración submarina que realza cualquier matiz aportado por la levadura.

En boca: Tiene gran fineza con burbuja fina. Estructura fresca, ligera y armónica, con un final muy equilibrado y un postgusto muy agradable, de nuevo marcado por la maduración submarina y las levaduras naturales de la segunda fermentación.



NUESTRA ACTIVIDAD NO SOLO RESPETA EL FONDO MARINO

**LO REFUERZA CREANDO ARRECIFES
ARTIFICIALES QUE PERMITEN EL
INCREMENTO DE LA BIOMASA MARINA
Y LA REGENERACIÓN DE LAS PRADERAS
DE POSIDONIA**

DESCUBRE
LA EXPERIENCIA

A large, artistic splash of red wine forms a circular shape above a wine glass. The splash starts as a thin line on the left, curves over the top, and then pours into the bowl of a wine glass below. The glass is partially filled with red wine, and the splash continues to flow down the sides of the glass. The background is white.

EL LUJO QUE SURGIÓ DEL MAR

THE SEA WINE CLUB

www.theseawineclub.com