



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



**W03**  
**RÍAS BAIXAS**

## **INCLUYE:**

Una botella submarina más una experiencia audiovisual dentro del packaging.

Edición limitada de 1.500 botellas



# W03

## 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 400 packs



THE SEA WINE CLUB

# W03

## 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, tras 3 meses de crianza sobre lías, dará por concluido el proceso de elaboración.

**Maduración submarina de 9 meses a 24 metros de profundidad en la costa alicantina del mar Mediterráneo.**

#### CARACTERÍSTICAS

**Tipo de vino:** Blanco D.O. Rías Baixas

**Añada:** 2020

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

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

#### CATA

**En nariz:** intensidad alta. Aromas florales y frutales con una marcada presencia de las lías. Predominan las frutas de hueso y tropicales.

**En boca:** con volumen y equilibrado, untuoso con una acidez muy bien integrada, resaltan los 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



**W02**  
**RIOJA ALAVESA**

**INCLUYE:**

Una botella submarina más una experiencia audiovisual dentro del packaging.

Edición limitada de 1.600 botellas



# W02

## 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 500 packs



# W02

## 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 9 meses.

**Maduración submarina de 9 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 negras compotadas, notas de regaliz, tabaco y toques especiados. La crianza en barrica aparece mucho más marcada tras la maduración submarina en forma de vainilla y café tostado.

**En boca:** percibimos una gran abundancia de frutas negras y rojas maduras, casi compotadas. Una acidez perfectamente integrada, que da como resultado un alto volumen en boca muy bien estructurado. En definitiva: frutal, potente y maduro sin perder la frescura de un vino joven.



**PACK**

# EMERGE

DÉJATE SORPRENDER POR NUESTROS  
VINOS DE MADURACIÓN SUBMARINA



**W01**  
**RIBERA DEL DUERO**

**INCLUYE:**

Una botella submarina más una experiencia audiovisual dentro del packaging.

Edición limitada de 1.600 botellas



# W01

## 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 500 packs



# W01

## 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 18 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 9 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: 2016

**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:** afrutado 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. Augura un gran potencial de guarda y evolución.



**PACK**

# EMERGE

DÉJATE SORPRENDER POR NUESTROS  
VINOS DE MADURACIÓN SUBMARINA



**CV01**  
**CAVA BRUT RESERVA**

**INCLUYE:**

Una botella submarina más una experiencia audiovisual dentro del packaging.

Edición limitada de 600 botellas



# CV01

## 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 packs





# CV01

## 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 9 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. Estructura fresca y armónica, su untuosidad y su fina burbuja sumada a una acidez perfectamente integrada recuerda a espumosos de mucha más guarda. 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**



**COLABORAMOS CON LA  
UNIVERSIDAD DE ALICANTE  
COMO PARTE DE NUESTRA  
POLÍTICA DE I+D+I**

**ANALIZANDO DESDE UNA  
PERSPECTIVA CIENTÍFICA Y RIGUROSA  
LA EVOLUCIÓN SUBMARINA DE LOS  
SABORES Y ESTRUCTURAS DE LOS VINOS  
SUMERGIDOS**



DESCUBRE  
LA EXPERIENCIA



**EL LUJO  
QUE SURGIÓ  
DEL MAR**

THE **SEA WINE** CLUB

[www.theseawineclub.com](http://www.theseawineclub.com)