



**BODEGA
SUBMARINA**
DEL MEDITERRÁNEO

ENOLOGÍA DISRUPTIVA



SOLO HAY ALGO MÁS
IMPORTANTE QUE
LAS TRADICIONES DE
SIEMPRE: **LA CAPACIDAD
DE IMAGINAR UNAS
NUEVAS**

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



04
-
05

BODEGA SUBMARINA
DEL MEDITERRÁNEO

¿QUIÉNES SOMOS?

Tras más de 7 años de investigación y trabajo con la Universidad de Alicante, surge **BODEGA SUBMARINA DEL MEDITERRÁNEO**, la primera bodega del mundo en desarrollar un método enológico de **MADURACIÓN SUBMARINA** de vinos; un proyecto pionero de I+D+i que la desmarca del resto de bodegas convencionales

Ante la necesidad de nuevas aportaciones al mundo del vino, nos cargamos con la responsabilidad de llevar a cabo este nuevo proyecto que podría tener repercusión a nivel mundial. Previamente, no se contaba con ningún estudio relevante capaz de determinar la evolución del vino bajo el mar y los factores que influyen en la misma.

Nuestros vinos experimentan un viaje durante el cual no solo adquieren matices únicos que no alcanzarían mediante una maduración tradicional, sino que construyen un relato por el que acaban resultando más deseables a ojos de quienes saben apreciar un buen producto.





¿QUÉ ES LA MADURACIÓN SUBMARINA?

Nuestras investigaciones junto a la Universidad de Alicante nos han permitido estandarizar un nuevo método enológico, **la maduración submarina**; un proceso que solo le otorga al vino este nuevo potencial cuando se dan de forma simultanea distintos factores.

Sumergimos nuestros vinos a **24 metros de profundidad** en la costa de mediterránea, en un punto exacto en el que confluyen las **corrientes de renovación de aguas del Mediterráneo** y donde hay una **temperatura constante de entre 15 y 19°C** todo el año.

En esta ubicación, depositamos los vinos dentro de nuestros **silos de maduración**, una estructura desarrollada y patentada por nosotros mismos que **potencia la energía cinética** que las corrientes de agua ejercen sobre el vino, produciendo así un estado de **microvibración** constante en las botellas que provoca un **cambio químico** en el vino.

¿EL RESULTADO?

THE SEA WINE CLUB



Fruto de nuestra experiencia y trabajo durante estos años nace **The Sea Wine Club**, la primera colección de vinos submarinos respaldada por un proyecto enológico de investigación.

Vinos de una calidad superior, con alta tanicidad, gran acidez y muy aromáticos que, tras el proceso de maduración submarina, quedan totalmente estructurados, limando aristas de acidez o rusticidad, madurando las frutas que encontrábamos previamente de forma positiva, logrando una gentileza en boca digna solo de las mejores bodegas.

Vinos que, tras este proceso de maduración, ven incrementadas notablemente su longevidad y capacidad de guarda.



¿CÓMO ELABORAMOS NUESTROS VINOS?

Seleccionamos cuidadosamente nuestros viñedos orientando siempre esta elección hacia un acabado excepcional tras la maduración submarina; elaboramos el vino de forma milimétrica a partir de nuestros años de experiencia e investigación. De cualquier otra forma, no podríamos lograr un resultado ni siquiera similar.

Se trata de un proceso totalmente medido y controlado por nuestros especialistas desde el primer momento.



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



**Y AHORA, TÚ PUEDES
COMPARTIRLAS**

16
-
17

BODEGA SUBMARINA
DEL MEDITERRÁNEO

W01

RIBERA DEL DUERO



18
-
19

DÉJATE SORPRENDER POR NUESTROS
VINOS DE MADURACIÓN SUBMARINA

Microvinificación de menos de
3500 botellas al año.

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



BODEGA SUBMARINA
DEL MEDITERRÁNEO

W01

RIBERA DEL DUERO

FICHA DE CATA

ELABORACIÓN

Vendimiado manualmente en nuestro viñedo situado en la milla de oro de La Ribera del Duero con suelos mixtos calizos y arcillosos. Tras la fermentación alcohólica, descansará en barricas de roble francés nuevo donde se realizará una fermentación maloláctica y una crianza de 18-20 meses, 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 12 meses a 24 metros de profundidad en el Mar Mediterráneo.

CARACTERÍSTICAS

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

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

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

CATA

En nariz: fruta negra compotada, derrocha madurez. Este vino evolucionará muy bien en copa tras despertar de su letargo, destacarán notas de mermeladas, ahumados, café y cacao.

En boca: fruta negra madura, 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.

Un perfil de vino maduro y clásico español con larga crianza.



W02

RIOJA ALAVESA



24
-
25

DÉJATE SORPRENDER POR NUESTROS
VINOS DE MADURACIÓN SUBMARINA

Microvinificación de menos de
3500 botellas al año.

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



BODEGA SUBMARINA
DEL MEDITERRÁNEO

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 12 meses a 24 metros de profundidad en el Mar Mediterráneo.

CARACTERÍSTICAS

Tipo de vino: Tempranillo 100% procedente de Laguardia.

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.



W03

RÍAS BAIXAS



DÉJATE SORPRENDER POR NUESTROS
VINOS DE MADURACIÓN SUBMARINA

Microvinificación de menos de
3500 botellas al año.

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



BODEGA SUBMARINA
DEL MEDITERRÁNEO

FICHA DE CATA

ELABORACIÓN

Monovarietal elaborado con uvas seleccionadas y recolectadas manualmente en nuestro viñedo 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 48 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 4 meses de crianza sobre lías y un embotellado sin filtrar, dará por concluido el proceso de bodega.

Maduración submarina de 12 meses a 24 metros de profundidad en la costa alicantina del Mar Mediterráneo, que sumado al no filtrado de este vino, desarrollarán inicios muy leves de una 2ª fermentación en botella.

CARACTERÍSTICAS

Tipo de vino: Vino blanco
D.O Rías Baixas. Albariño 100%.
Temperatura de servicio recomendada: Entre 8 y 10°C
Gastronomía: aperitivos, mariscos, pescados y quesos. Cocina oriental.

CATA

En nariz: intensidad alta. Aromas de frutas de hueso y tropicales que destacan por encima del resto, acompañados de notas finas de mantequilla, brioche y bollería.

En boca: con volumen y equilibrado, untuoso con una acidez muy bien integrada, resaltan los recuerdos frutales (mango y frutas de hueso). Gran estructura. Con una fase retronasal frutal intensa, que recuerda a aromas de bollería muy propios de la 2ª fermentación. Su sabor es complejo, franco, suave y afrutado.





DÉJATE SORPRENDER POR NUESTROS
VINOS DE MADURACIÓN SUBMARINA

Microvinificación de 1500 botellas
Solo disponible en alta restauración

W04
GODELLO

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 180 packs



BODEGA SUBMARINA
DEL MEDITERRÁNEO

FICHA DE CATA

ELABORACIÓN

Godello de cepas centenarias ecológicas vendimiado a mano en cajas de 15kg, transportado a bodega en camión frigorífico para evitar una fermentación temprana. En bodega, mesa de selección manual y, tras el despalillado, maceración prefermentativa, prensado y desfogado en frío. Arrancamos la fermentación en barricas de 500l de roble alemán, húngaro y austriaco de 2º año, en las que permanecerá unos 12 meses con 3 removidos de lías semanales. Finalizamos con un filtrado de macropartículas y su posterior embotellado para ser depositado en el fondo del mar.

Maduración submarina de 12 meses a 24 metros de profundidad en el Mar Mediterráneo.

CARACTERÍSTICAS

Tipo de vino: Vino blanco natural, Godello 100%.

Recomendaciones de servicio: Entre 7-10°C

Gastronomía: ostras, caviars, gamba roja, pastas con salsa láctea, platos con base de queso...

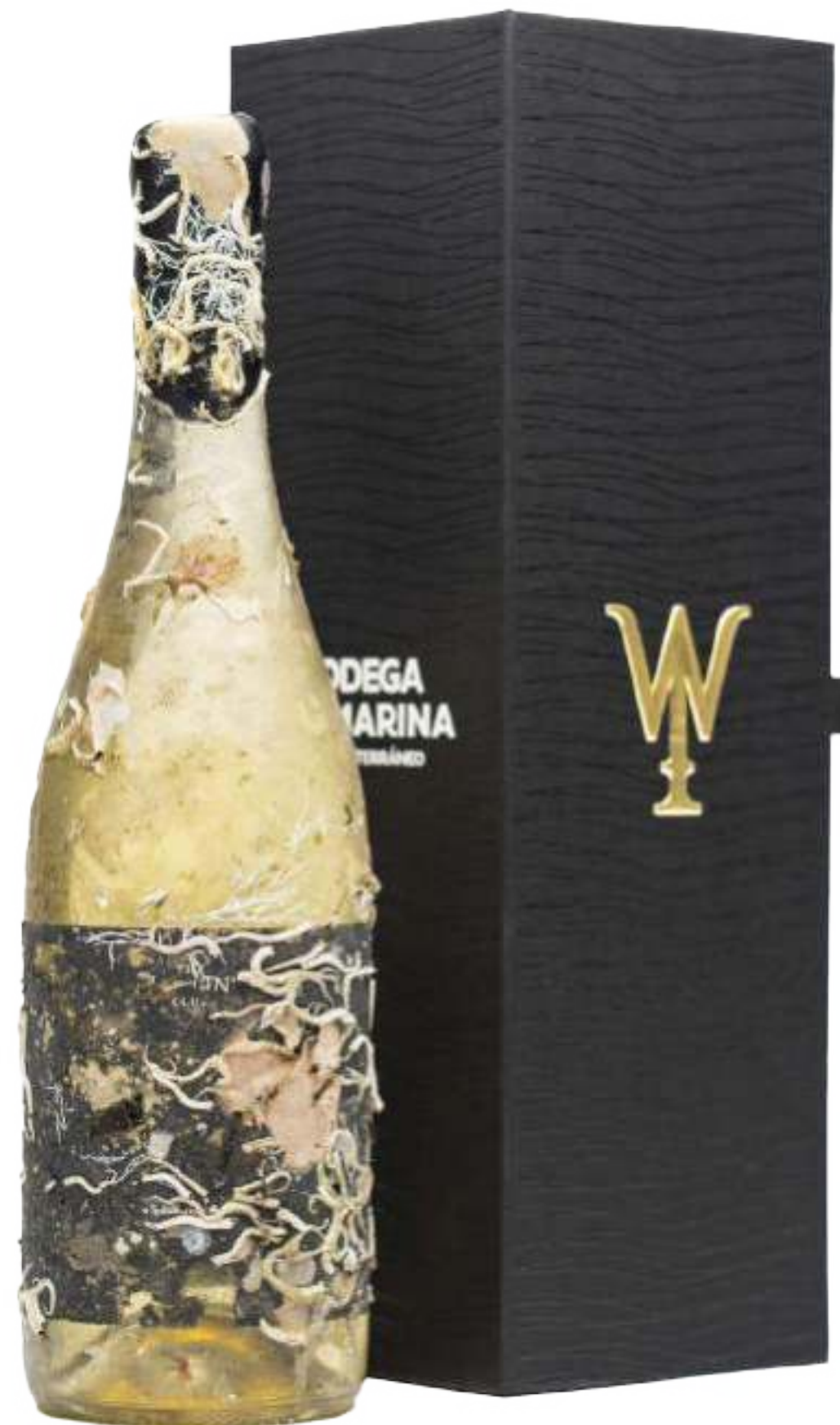
CATA

En nariz: intensidad media alta. A copa parada predominan los aromas primarios florales (flor de manzanilla, geranio), frutales (piña y manzana madura) y mineral. Al agitar la copa apreciamos el protagonismo absoluto de los secundarios: fermentación, mantequilla, brioche y bollería francesa. Su paso por barrica de 500l nos deja recuerdos a vainilla y nuez moscada, entre otros...

En boca: presenta una acidez viva, eléctrico y seco. Apreciamos principalmente las pieles de cítricos, manzana fresca, especias dulces, vainilla y nuez moscada. Destaca un retronasal complejo, donde predominan los aromas que provienen de la crianza sobre lías: mantecoso, cremosos y lácticos como el yogur de limón.

En definitiva, encontramos un vino cremoso, volumétrico, de buen equilibrio y persistente con un agradable final mineral y con un picante peculiar.

Un vino con alta capacidad de guarda y evolución.



BODEGA SUBMARINA
DEL MEDITERRÁNEO

CV01

CAVA BRUT RESERVA



DÉJATE SORPRENDER POR NUESTROS
VINOS DE MADURACIÓN SUBMARINA

Microvinificación de menos
de 3000 botellas al año.

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



44
-
45

BODEGA SUBMARINA
DEL MEDITERRÁNEO

CV01

CAVA BRUT RESERVA

FICHA DE CATA

ELABORACIÓN

Vino procedente de nuestros dos viñedos del Penedés, uno de Macabeo viejo y otro Xarel·lo y Parellada más joven, ambos muy cercanos al mar con suelos muy minerales.

Elaboración natural y ecológica. Tras un proceso de maceración prefermentativa en frío para una gran extracción aromática y la fermentación alcohólica, pondremos una pequeña cantidad del vino base a madurar en barricas de roble austriaco de 2º uso, que será nuestro licor de expedición.

Las botellas llevarán a cabo un proceso de una crianza en rima mínima de 30 meses, con el fin de obtener complejidad aromática y estructura, además de una burbuja fina y cremosa, todo ello seguido de un degüelle al natural 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 el Mar Mediterráneo.

CARACTERÍSTICAS

Tipo de vino: espumoso.
COUPAGE (60%) Macabeo, (30%) Xarel·lo y (10%) de Parellada procedentes de La Granada del Penedés (Barcelona) DO Cava.
Temperatura de servicio recomendada: entre 8 y 10°C.
Gastronomía: perfecto con platos complejos y carnes. Excelente para arroces y postres.

CATA

En nariz: Gran aroma principal de frutos secos, complementado con frutos de hueso. Sutiles aromas de miel e intenso aroma de brioche y pastelería, que se ven potenciados por la maduración submarina que realza los aromas procedentes de la levadura.
En boca: Tiene gran fineza. Estructura compleja y armónica, su untuosidad y su fina burbuja sumada a una acidez perfectamente integrada recuerdan a grandes vintage de las casas Champenois. Un final muy equilibrado, cremoso y un postgusto muy agradable, de nuevo marcado por la maduración submarina y las levaduras naturales de la segunda fermentación.



CV02
CAVA ROSÉ



48
-
49

DÉJATE SORPRENDER POR NUESTROS
VINOS DE MADURACIÓN SUBMARINA

Microvinificación de 2.200 botellas
Solo disponible en alta restauración

CV02
CAVA ROSÉ

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 180 botellas



BODEGA SUBMARINA
DEL MEDITERRÁNEO

CV02

CAVA ROSÉ

FICHA DE CATA

ELABORACIÓN

Viñedo de Trepát ecológico certificado, donde empleamos una técnica pionera para la contención de plagas y enfermedades: el tratamiento con Ozono.

Vendimiamos a mano en cajas de 20kg. En bodega, mesa de selección manual y tras el despalillado, una corta maceración prefermentativa para un mayor aporte tánico, prensa neumática y primera fermentación en tanque inox. Arrancamos la segunda fermentación en botella mientras mantenemos una barrica del vino base durante el mismo periodo que durará la rima.

Tras 26 meses de crianza, procederemos a realizar un degüelle manual, siendo el licor de expedición el vino base que paralelamente se ha envejecido en roble francés de 2º uso.

Maduración submarina de 12 meses a 24 metros de profundidad en el Mar Mediterráneo.

CARACTERÍSTICAS

Tipo de vino: Vino espumoso rosado. D.O Cava, 100% Trepát

Recomendaciones de servicio: Entre 5 y 7°C

Gastronomía: Arroces, pescados grasos, aperitivos, salazones, cocas, pastas, etc...

CATA

En nariz: intensidad media alta, compleja y elegante. En primer plano encontramos recuerdos minerales a talco, champiñones y heno, también destacan el albaricoque y la fruta escarchada. Al agitar la copa resaltan aromas secundarios de pastelería y mantequilla. Aromas florales y frutales en 2º plano.

En boca: seco, con una acidez alta que combina perfectamente con su mineralidad y su alta tanicidad.

Destaca por su cremosidad. Se reafirman frutas de hueso acompañados de notas de yogur y fruto seco. Un final largo con postgusto amargo que recuerda al caramelo.

Destaca su burbuja fina y cremosa.



BODEGA SUBMARINA
DEL MEDITERRÁNEO

NUEVA COLECCIÓN —ALPHA—



ALPHA, como la estrella más brillante de su constelación. ALPHA, como el nivel superior de una jerarquía. ALPHA, como los vinos más excepcionales de los viñedos más extraordinarios del mundo.

ALPHA ÍGNEO
MALVASÍA VOLCÁNICA

Microvinificación de 1800 botellas

• próximamente •

ALPHA ÍGNEO

MALVASÍA VOLCÁNICA

FICHA DE CATA

ELABORACIÓN

Comenzamos pasando por una mesa de selección para iniciar la vinificación con una maceración prefermentativa en frío del mosto. A continuación, tras 72 horas, comenzaremos la fermentación alcohólica en el mismo depósito con 4-5 bazuqueos diarios, donde más tarde dejaremos descansar el vino sobre sus lías durante 10 meses, el cual clarificaremos con arcillas y embotellaremos sin filtrar.

Maduración submarina de 12 meses a 24 metros de profundidad en el Mar Mediterráneo.

CARACTERÍSTICAS

Tipo de vino: Malvasía volcánica 100%, procedente de Tenerife. Islas Canarias.

Temperatura de servicio

recomendada: entre 9 y 11°C

Gastronomía: sopas y preparados de verdura, aves, mariscos, pescados, guisos suaves y carnes blancas.

CATA

En nariz: contenido frutal muy potente, destacan frutas como el mango y el plátano, a la vez que florales muy dulces. La crianza sobre lías destaca con notas lácteas, dulces y mantecosas.

En boca: voluminoso, gran complejidad y cremosidad. Destaca por su alta carga frutal dulce y madura de nuevo. Una acidez muy bien integrada, un vino con notas muy minerales y dulces. Augura una gran evolución en botella.



56
-
57

BODEGA SUBMARINA
DEL MEDITERRÁNEO

NUESTRA ACTIVIDAD NO SOLO RESPETA EL FONDO MARINO

**NUESTROS ESTUDIOS HAN DEMOSTRADO
QUE TAMBIÉN 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+D

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

DESCUBRE
LA EXPERIENCIA

A large, artistic splash of red wine that forms a wide, shallow bowl shape, framing the central text. The wine is a deep red color and has a glossy, liquid texture.

EL LUJO QUE SURGIÓ DEL MAR

BODEGA SUBMARINA
DEL MEDITERRÁNEO

www.theseawineclub.com