



# TALAIIA Roble 2023

crayón



## VARIEDAD

Tempranillo (Tinto Fino) 100%

## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Duero

## PRODUCCIÓN

11.000 botellas

## ENÓLOGO

Luis Buitrón

## ZONA DE PRODUCCIÓN. CARACTERÍSTICAS DE LOS VIÑEDOS

- Gumiel de Izán: viñedo de 20-25 años, en altitud, con uvas aromáticas, finas, sutiles. Orientación SW.
- La Horra: viñedo de 20 años, de Tinto Fino, altitud media y suelo con fondo.
- Nava de Roa: viñedo de más de 30 años, altitud media y suelo cascajoso con fondo. Muy fresco y aromático. Uva que aporta redondez al vino.

*Tratados con respeto absoluto al Medio Ambiente*

## TIPO DE SUELO

Diversidad de suelos según parcelas que aportan complejidad al vino.

## PUNTUACIONES RECONOCIMIENTOS

90 Puntos Guía Gourmets



87 Puntos Wine Enthusiast



## ELABORACIÓN

- Maceración prefermentativa en frío
- Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable
- Fermentación maloláctica en inox
- 6 meses en barrica de roble francés
- Envasado el 06 de septiembre de 2024

## VENDIMIA

23 y 30 de septiembre de 2023

## RENDIMIENTOS

5.100 kg/ha

## PARÁMETROS ANALÍTICOS

- Grado alcohólico: 15,00% Vol.
- Acidez Total: 4,70 g/l
- pH: 3,65

## NOTA DE CATA

### VISUAL:

**Color:** Picota morado violáceo, de gran viveza.

**Capa:** Alta. Limpio y brillante, lágrima glicérica de lenta caída.

### OLFATIVA:

**Aromas:** Frutos negros del bosque combinados (cassis, mora de zarzal), ciruelas pasas y recuerdos a pastel de arándanos. Matices especiados (clavo, nuez moscada) y con el tiempo arrastra incluso tonos de mineralidad (recuerdos a turba).

**Intensidad:** Muy alta intensidad aromática, continua en el tiempo.

### GUSTATIVA:

**Boca:** Fresco en su ataque, con nervio. Buen paso de boca y con peso de fruta en su paso.

**Retrogusto:** Nos traslada al momento de la vendimia, y nos trae recuerdos de su fase olfativa. Largo y agradable final.

## MARIDAJE

Carnes, arroces, pescados blancos y azules, setas, quesos y embutidos suaves.

## CONSERVACIÓN Y SERVICIO

- Potencial de guarda entre 3 y 5 años, según conservación
- Temperatura de Servicio: entre 14-17 °C



info@bodegacrayon.es

+34 659 669876

Bodega CRAYÓN

www.bodegacrayon.es