



TALAIA Roble 5 meses 2019

RI
BE
RA
DUERO



VARIEDAD

Tempranillo (Tinto Fino) 100%

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Duero

PRODUCCIÓN

11.400 botellas

ENÓLOGO

Ernesto Peña

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.
- Villalba de Duero: viñedo de 20 años, terrenos fuertes, donde la uva debe aguantar en la cepa para expresarse en todo su potencial.

Tratados con respeto absoluto al Medio Ambiente

TIPO DE SUELO

Arcillocalcáreo, con fondo cascajoso permeable.

PUNTUACIONES RECONOCIMIENTOS

90 Puntos Guía Gourmets



87 Puntos Wine Enthusiast



Medalla Oro Premios Vinduro-Vindouro



ELABORACIÓN

- Maceración prefermentativa en frío
- Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable
- Fermentación maloláctica en inox
- 5 meses en barrica de roble francés
- Envasado el 17 de diciembre de 2020

VENDIMIA

12 y 13 de octubre de 2019

RENDIMIENTOS

5.100 kg/ha

PARÁMETROS ANALÍTICOS

- Grado alcohólico: 14,25% Vol.
- Acidez Total: 4,83 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