



TALAIIA Rosado 2016

crayón



VARIEDAD

Tempranillo 100%

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Duero

PRODUCCIÓN

2.200 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.
- Nava de Roa: viñedo de 15 años, con tierras cálidas, maduración temprana y buenos aromas. Orientación SW.

Tratados con respeto absoluto al Medio Ambiente

TIPO DE SUELO

Arcillocalcáreo, con fondo cascajoso permeable

PUNTUACIONES RECONOCIMIENTOS

2º Premio Concurso Cepa de
España

90 Puntos Guía Gourmets



91 Puntos Anuario Revista
Restauradores



ELABORACIÓN

- Maceración prefermentativa en frío
- Procedente de primer sangrado
- Fermentación alcohólica a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable
- Envasado el 23 de febrero de 2017

VENDIMIA

05 de octubre de 2016

RENDIMIENTOS

5.200 kg/ha

PARÁMETROS ANALÍTICOS

- Grado alcohólico: 13,54% Vol.
- Acidez Total: 5,51 g/l
- pH: 3,43

NOTA DE CATA

VISUAL:

Color: Limpio y brillante. Muy atractivo. Precioso color pétalo de rosa palo.

OLFATIVA:

Aromas: Predominan las notas florales (pétalo de rosa) muy bien combinadas con fresón y pequeñas bayas silvestres (escaramujo, frambuesa), té rojo rooibo, manzana golden y caramelo ácido. Sutil toque balsámico (menta) y de hierba fresca.

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

GUSTATIVA:

Boca: Entrada en boca muy fresca y con nervio. Paso de boca grato y fácil, bien estructurado y perfectamente equilibrado. En retronasal recuerda su fase olfativa complementada con los aromas de la variedad.

MARIDAJE

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

CONSERVACIÓN Y SERVICIO

- Consumir preferentemente en 2017 y primavera de 2018
- Temperatura de Servicio: entre 6-8 °C



info@bodegacrayon.es
+34 659 669876

Bodega CRAYÓN

www.bodegacrayon.es