



TALAIIA Crianza 2012



VARIEDAD

Tempranillo (Tinto Fino) 100%

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Duero

PRODUCCIÓN

9.650 botellas

ENÓLOGO

Ernesto Peña

ZONA DE PRODUCCIÓN. CARACTERÍSTICAS DE LOS VIÑEDOS

- Moradillo de Roa: Viñedos de más de 30 años de Tinto Fino, viñas de páramo de gran altitud, con uvas complejas y de buena acidez.
- La Horra: viñedo de 20 años, altitud media y suelo con fondo.
- Nava de Roa: viñedo de 15 años, con tierras cálidas, maduración temprana y buenos aromas. Orientación SW.
- Gumiel de Izán: viñedo de 20-25 años, en altitud, con uvas aromáticas, finas, sutiles. Orientación SW.

Tratados con respeto absoluto al Medio Ambiente.

TIPO DE SUELO

Arcillocalcáreo, con fondo cascajoso permeable.

PUNTUACIONES RECONOCIMIENTOS

94 Puntos Guía Gourmets



91 Puntos Wine Enthusiast



Medalla Oro Premios Vinduro-
Vindouro



ELABORACIÓN

- Maceración prefermentativa en frío
- Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable
- Fermentación maloláctica en barricas e inox (50/50)
- 12 meses en bodega de roble francés y americano (60/40)
- Envasado el 23 de septiembre de 2014

VENDIMIA

6, 13, 14 y 17 de octubre de 2012

RENDIMIENTOS

Medios de 4.850 kg/ha

PARÁMETROS ANALÍTICOS

- Grado alcohólico: 14,17% Vol.
- Acidez Total: 5,38 g/l
- pH: 3,62

NOTA DE CATA

VISUAL:

Color: Picota granate, con tonos púrpuras.

Capa: Muy alta, brillante y luminoso. Lágrima alta, densa y lenta en su descenso.

OLFATIVA:

Aromas: Nariz delicada, compleja, persistente. Predomina la fruta negra (arándanos y moras), con notas minerales (pizarra), balsámicas, y toques de flores moradas y chocolates.

Intensidad: Buena intensidad inicial, que aumenta según se va oxigenando el vino.

GUSTATIVA:

Boca: Potente y rotundo pero a la vez sedoso, con gran predominio de frutos rojos (fresa, grosella, frambuesa) y notas integradas de lilas, melocotón rojo, pimienta rosa, toques ahumados, sándalo y cacao.

Retrogusto: Posee un intenso retrogusto aromático que permanece largo tiempo en la boca.

MARIDAJE

Carnes rojas, caza, legumbres, setas, quesos curados y embutidos suaves.

CONSERVACIÓN Y SERVICIO

- Potencial de guarda entre 3 y 10 años, según conservación
- Temperatura de Servicio: entre 14-17 °C
- Se recomienda abrir media hora antes de degustarlo



info@bodegacrayon.es

+34 659 669876

Bodega CRAYÓN

www.bodegacrayon.es