



# TALAIIA Crianza 2021



## VARIEDAD

Tempranillo (Tinto Fino) 100%

## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Ribera del Duero

## PRODUCCIÓN

11.700 botellas + 140 Magnums

## ENÓLOGO

Luis Buitrón

## ZONA DE PRODUCCIÓN. CARACTERÍSTICAS DE LOS VIÑEDOS

- Zazuar: viñedos de 80- 100 años de Tinto Fino, suelos muy arenosos, viñas de gran altitud, con uvas complejas y de buena acidez.
- San Juan del Monte: viñedos de Tinto Fino en zona pobre rodeado de monte, de más de 100 años, suelos cascajosos, viñas de gran altitud, con uvas complejas, muy frescas y aromáticas, y de buena acidez.
- 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.
- 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

Diversidad de suelos según parcelas que aportan complejidad al vino.

## PUNTUACIONES RECONOCIMIENTOS

94 Puntos Guía Gourmets



91 Puntos Wine Enthusiast



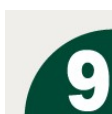
Medalla Oro Premios Vindouero-Vindouro



93 Puntos Anuario Revista Restauradores



Gran Oro Concurso Vinespaña



## ELABORACIÓN

- Maceración prefermentativa en frío
- Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable (75%) y cubas de roble de 600 litros abiertas (25%)
- Fermentación maloláctica en barricas e inox (45/55)
- 14 meses en barrica de roble francés y americano (70/30)
- Envasado el 10 de agosto de 2023

## VENDIMIA

12, 13, 15 y 17 de octubre de 2021

## RENDIMIENTOS

Medios de 3.800 kg/ha

## PARÁMETROS ANALÍTICOS

- Grado alcohólico: 15,40% Vol.    · pH: 3,80
- Acidez Total: 4,80 g/l

## 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 y compleja. Predomina la fruta negra madura (ciruela pasa y arándanos) y la confitura de frutos rojos, con notas minerales (piedra de mechero), balsámicas/monte bajo (tomillo, romero), especias dulces (clavo con una punta de pimienta negra), palulú, betún de Judea y recuerdos de after-eight.

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

### GUSTATIVA:

**Boca:** Entrada fresca y estimulante, con muy buen recorrido y paso muy equilibrado, con recuerdos a frutos frescos ácidos (grosella) y a los aromas presentes en nariz.

**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