



T A L A I A
CRAYÓN GODELLO SOBRE LÍAS 2023



VARIEDAD

Godello 100%

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valdeorras

PRODUCCIÓN

5.160 botellas

ENÓLOGO

Luis Buitrón

ZONA DE PRODUCCIÓN

Éntoma (Orense).

CARACTERÍSTICAS DE LOS VIÑEDOS

- Viñedo de más de 20 años en la Ribera del Sil, de Godello autóctono de Valdeorras, a 700 metros de altitud, y tratados con respeto absoluto al Medio Ambiente.
- Parcelas en pendiente, con exposición SW.

TIPO DE SUELO

Pizarrosos, pobres en materia orgánica.

**PUNTUACIONES
RECONOCIMIENTOS**

89 Puntos Guía Gourmets



Medalla Oro Premios Vinduero-
Vindouro



90 Puntos Anuario Revista
Restauradores



Medalla de Oro Concurso
Vinespaña



ELABORACIÓN

- Maceración prefermentativa en frío durante 30 horas.
- Fermentación alcohólica a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable
- Criado en sus propias lías durante 6 meses. Batonage.
- Envasado el 30 de mayo de 2024

VENDIMIA

16 de septiembre de 2023

RENDIMIENTOS

2.700 kg/ha

PARÁMETROS ANALÍTICOS

- Grado alcohólico: 13,30% Vol.
- Acidez Total: 5,60 g/l
- pH: 3,18

NOTA DE CATA

VISUAL:

Color: Amarillo limón.

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

OLFATIVA:

Aromas: Nariz delicada, compleja y persistente. Destacan los aromas a frutas blancas (manzana verde) combinadas con laurel fresco, acícula de pino, espliego y galán de noche. Agradables notas de hierbas frescas (canónigo, pamplinas,...), todo ello bien integrado en hojaldres y semillas de amapola y sésamo que le da la crianza en lías.

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

GUSTATIVA:

Boca: Entrada en boca fresca y estimulante, con amplio paso de boca y gran volumen y complejidad, con recuerdos a los aromas presentes en nariz.

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

MARIDAJE

Ensaladas, pescados y mariscos, escabeches, guisos marineros, carnes blancas, arroces, setas, quesos y embutidos suaves.

CONSERVACIÓN Y SERVICIO

- Consumo óptimo durante los primeros 3 años
- Temperatura de Servicio: entre 10-12 °C



info@bodegacrayon.es

+34 659 669876

Bodega CRAYÓN

www.bodegacrayon.es